



tra  **us**

Pastry & Bakery

 @tragus.pasteleria
www.tragus.es



Tartas



“ **Tartas Sacher,
Tragus y Fondante**

10-12 raciones

Resto de Tartas

14-16 Raciones ”

Pastry & Bakery



Fondante de chocolate. Tarta fluida de chocolate caliente. Para los amantes del chocolate.



Tragus. Auténtica tarta de galletas. Milhojas de galletas, con crema de chocolate con leche y crema aromatizada con caviar de vainilla.



Sacher. Bizcocho jugoso de chocolate con mermelada de pasión y melocotón, crema de chocolate y baño crujiente y fino de chocolate.



Argentina. Crema de dulce de leche y chocolate, con galletas y natillas aromatizadas con caviar de vainilla, terminada con tropezones de nueces y galleta crumble de cacao.



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.



Carrot Cake. Bizcocho jugoso de zanahoria y almendra, con suprema de queso con puntos de cremoso de mandarina y mango, brownie desmigado y splash de chocolate.



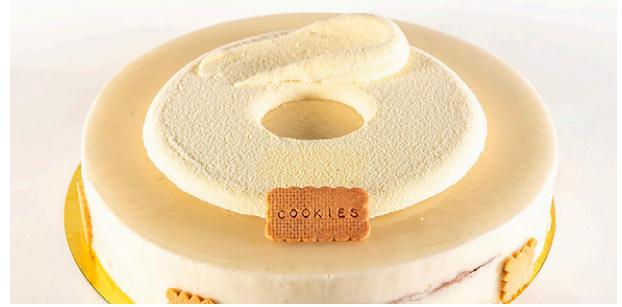
Red Velvet. Bizcocho húmedo y jugoso con frosty de crema de queso con toques a vainilla, bañada con nappage y terminado con una corona de queso con efecto terciopelo en chocolate rojo.



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.



Grancockies. Capas de bizcocho de cacao con mousse de chocolate blanco y trozos de galletas cookies, con corona de chocolate blanco con efecto terciopelo.



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.



Queso al Horno Tartufo. Tarta suave y cremosa de queso cocida al baño maría con base de galletas caramelizadas y crema de trufa negra, dándole un sabor muy original.



Tragus Rectangular.

Auténtica tarta de galletas. Milhojas de galletas, con crema de chocolate con leche y crema aromatizada con caviar de vainilla.



Tres Chocolates.

Mousse de chocolate negro y chocolate leche, bañado con un brillo suave de chocolate y una corona de mousse de chocolate blanco.

Individuales



Pastry & Bakery



Eclair de Vanilla y Fresas. Namelaka de chocolate blanco y vainilla con interior de fresas confitadas y sobre una base de galleta de sable de vainilla.



Gold Roche. Cremoso de praliné de almendras y chocolate con leche. Bañado con una fina capa de chocolate con granillo de almendra y esfera dorada.



HLG Tofu-Vegano. Crema de tofu y soja con aromas a cítricos, con núcleo de mango y fruta de pasión, con base crujiente de galletas y margarina.



Grano de Tiramisú. Mousse cremosa de queso con núcleo de caramelo de café, y un baño de chocolate con leche aromatizado con café.



Black Forest. Es una mousse de chocolate negro suave con interior de compotas y trozos de cerezas y mousse de vainilla, terminado con efecto terciopelo de chocolate.



Polo Cookies. Mousse de chocolate blanco con trozos de galleta cookie bañado por una capa fina de chocolate blanco crujiente con terminaciones de galleta sable de cookies.



Petit Brioche. Pan de brioche calado con nata, leche y aromatizada con vainilla, se termina caramelizando a mano, se recomienda tomar tibio.



Polo de Atenas. Cremoso de yogurt griego y cremoso de frambuesa, bañado con una fina capa de chocolate de frutos rojos, con crujientes bolas de crispis.



Carrot Cake. Bizcocho jugoso de zanahoria y almendra, con suprema de queso con una quenelle de cremoso de mandarina y mango.



Tragus. Auténtica tarta de galletas. Crema de chocolate con leche, crujiente de galletas y crema aromatizada con caviar de vainilla, terminada con galletas con toques a bronce.



Fresón de Huelva. Mousse suave de queso con interior gelificado de frutos rojos, base clásica de galleta y mantequilla.



Cerezas del Jerte. Cremoso de chocolate blanco y cerezas con un interior de yogurt griego, sobre una base de galleta crumble de cacao-sal.

Chocolate Lover's

Biscocho húmedo de chocolate, milhojas de crema de chocolate y almendras /avellanas, con finas capas de chocolate.





Dulce de Leche. Mousse suave de dulce de leche con rizo de Chantilly de caramelo y dulce de leche, con base de galleta crumble.



Pannacota. Nata cocida y aromatizada con caviar de vainilla y ramas de canela, con cremoso de frutos rojos y crocanti de almendra y splash de chocolate.



Lemon Pie. Base de tartaleta de sable de vainilla, rellena de cremoso de limón y merengue italiano flambeado.



Esfèra de Cítricos

Crema de chocolate blanco con interior de cremoso de lima y limón, galleta de cacao-sal y esfera de yogur griego.



3 Chocolates.

Base de bizcocho brownie con una combinación de mousse de chocolate negro y mousse de chocolate con leche, combinado con mousse suave de chocolate blanco y crujiente de chocolate y oro.



Chupitos. Pannacotta / Tarta de galletas / Crema de chocolate.



Lata de Dos Chocolates. Flan de chocolate con leche, con nappage de chocolate intenso, flor crujiente de chocolate y galleta crumble de cacao y sal.



Transparencia Manhattan. Galleta crumble de cacao y sal, esponjoso de chocolate con crema intensa de chocolate y terminado con grajeas de bolitas de cereales de tres chocolates.



Lata Queso-Frambuesa. Queso cocido horno en baño maría con gelée de frambuesa.



Transparencia Tiramisú. Mousse de crema de queso con bizcocho ligero de cacao, bañado en almíbar de café-amaretto y terminado con virutas de chocolate y cacao.



Lata Tocino de Cielo. Crema de yema y azúcar, cocida al vapor y terminada con gelée de caramelo.



Transparencia Cheesecake. Galleta crumble, mousse suave de queso con gelée de frambuesa, grajeas de chocolate blanco y pistacho.

Bandas



Brownie. Bizcocho esponjoso de chocolate intenso con nueces.



Banda Tiramisú

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



Milhojas de nata. Hojaldre caramelizado con nata aromatizada con chocolate blanco y vainilla, se termina con yema tostada.

Bocaditos



Pastry & Bakery



Cacahuete. Bavaoise de chocolate leche con crema de mandarina y jengibre, crema suave de cacahuete.



Queso Gruyer. Crema de queso de oveja con compota de piña y vainilla.



Milhojas de Crema. Hojaldre de mantequilla, con crema pastelera y nata con chocolate blanco y vainilla.



Suspiro de Café. Tartaleta de mantequilla con crema de café y caramelo, cremoso de chocolate con leche.



Yogurt. Base de galleta crumble y mantequilla, con cremoso de yogurt griego y nappage morado con grajeas de chocolates.



Tartaleta de Limón. Tartaleta de mantequilla con crema de limón, merengue italiano flambeado.



Carrot Cake. Bizcocho jugoso de zanahoria y almendra, con suprema de queso con puntos de cremoso de mandarina y mango, brownie desmigado y splash de chocolate.



Blanco Ceylan. Base de galleta sable, mousse de chocolate de leche y canela, con interior de frambuesa.



Trufas. Ganache de chocolate negro bañado en cacao.



Crumble Natural. Galleta de origen anglosajón, rica en mantequilla y harina de almendra, le damos un toque especial con canela y azúcar moreno. Ideal para terminar platos o acompañar nuestros postres.



Crumble de Cacao-Sal. Galleta de origen anglosajón, rica en mantequilla y harina de almendra, le damos un toque especial con el cacao y la sal, muy diferente. Ideal para terminar platos o acompañar nuestros postres.



Brownie desmigado. A nuestro bizcocho brownie le realizamos un proceso de secado suave, para después hacer una arena ideal para decorar los palitos.

Obrador

tel. 955 632 080

email. obrador@tragus.es

Pedidos

tel. 625 688 898

email. pedidos@tragus.es

OBRADOR CAMACHO SANCHEZ S.L.

C/ Red Cinco, Nº 13, 41500 Alcala de Guadaira-Sevilla



Pastry & Bakery