
mas mousse





PASTISSERIA MAS MOUSSE

PASTELES



ARABIC MANGO: Mousse de mango envuelto en chocolate blanco y decorado con frutos rojos.

30 uds. 90gr



ARNADÍ: Mousse esponjoso de calabaza con trocitos de almendra, terminado con gele de calabaza y decorado con rizo de chocolate blanco y pistachos.

20 uds. 110gr



BOMBA 2 CHOCO MANDARINA: Mousse de chocolate blanco y chocolate negro aromatizado con aroma natural mandarina, decorado con hilo de chocolate, mora y grosella.

20 uds. 75gr



COULAN CHOCOLATE: Bizcocho de chocolate con interior fundente.
(Consultar disponibilidad y pedido mínimo)

30 uds. 95gr



BOMBA VIOLETA: Mousse de queso con núcleo de cremoso de violeta y baño de chocolate blanco rallado con violeta, acabado con chapitas de chocolate blanco.

20 uds. 95gr



DULCE DE LECHE CRUJIENTE: Mousse de dulce de leche y bizcocho de chocolate, recubierto de chocolate con leche y crocanti de almendra.

20 uds. 95gr



TURRÓN Y CARAMELO: Mousse de turrón terminado con gele de caramelo.

20 uds. 85gr



TUBE CHOCOLATE TERCIOPELO: Mousse de chocolate negro terminado con terciopelo de chocolate y decorado con rallado de chocolate, mora, grosella y mango.

30 uds. 85gr



PASTISSERIA MAS MOUSSE



QUESO CREMOSO: Pastel de queso al horno con textura cremosa, terminado con mermelada de arándanos.

20 uds. 115gr



OREO: Mousse de oreo aromatizado con vainilla, cubierto con galleta oreo triturada y base de galleta oreo caramelizada.

19 uds. 95gr



CUATRO CHOCOLATES: Mousse de chocolate negro, chocolate con leche y chocolate blanco, terminado con glacaje de chocolate negro, decorado con rizo de chocolate blanco y grosella.

20 uds. 100gr



MANGO: Mousse de mango cubierto con gelatina mango y decorado con kiwi, mora y grosellas.

20 uds. 95gr



LINGOTE DE AVELLANA: Mousse de avellana bañado con chocolate y base de financier de almendra y chocolate, decorado con rizo de chocolate y pistacho en polvo.

18 uds. 90gr



TÉ GREY: Mousse de chocolate con leche con suave infusión de té grey, terminado con un baño de chocolate negro y chapitas de chocolate.

20 uds. 95gr



BOMBA GIANDUJA: Mousse de avellana recubierto de chocolate con leche y crocanti de almendra, terminado con reflejos dorados.

20 uds. 90gr



QUESO GRILLOTIN: Mousse de queso con cerezas, cubierto con gelatina de cerezas y decorado con physalis y pistacho.

20 uds. 100gr



MOUSSE CILINDRO CHOCOLATE: Mousse de chocolate negro.

15 uds. 93gr



PASTISSERIA MAS MOUSSE



REJILLA TRES CHOCOLATES: Mousse de chocolate negro, chocolate con leche y chocolate blanco, envuelto en rejilla de chocolate negro.

20 uds. 100gr



BOMBA CHUFA: Mousse chufa natural de valencia, decorado con hilo de chocolate, mora y grosella.

20 uds. 70gr



IMAGINE: Combinación de mousse de turrón y mousse de chocolate blanco, bañado con chocolate negro y decorado con chapas de chocolate frambuesa y perla de chocolate blanco.

20 uds. 98gr



RUBÍ: Mousse de chocolate blanco con núcleo de frambuesa natural, terminado con terciopelo de chocolate blanco y decorado con vela de chocolate con leche y frambuesa.

20 uds. 70gr



SUPREM FRUTAL: Mousse de chocolate blanco con semiesfera de maracuyá envuelto con chocolate con leche.

30 uds. 85gr



CHARLOTA 3 CHOCOLATES: Mousse de chocolate negro, chocolate con leche y chocolate blanco, decorado con chapita de chocolate blanco marmoleado y grosella.

20 uds. 80gr



TATIN DE MANZANA: Manzana caramelizada sobre una base de bizcocho esponjoso.

19 uds. 125gr



BOHEME CHOCOLATE SIN AZÚCAR AÑADIDO: Mousse de chocolate negro sin azúcar añadido, sobre base de chocolate blanco sin azúcar añadido.

12 uds. 100gr



BOHEME BOMBÓN: Mousse de chocolate negro terminado con glacaje de chocolate negro y decorado con physalis, mora, frambuesa y rejilla de chocolate blanco, sobre base de chocolate negro.

12 uds. 130gr



PASTISSERIA MAS MOUSSE

MINI PASTELES



MINI SUPREME CHOCOLATE NEGRO: Pañuelo de chocolate con mousse de chocolate negro.

50 uds. 30gr



MINI SUPREM CHOCOLATE BLANCO: Pañuelo de chocolate blanco con mousse de chocolate negro.

50 uds. 30gr



MINI LINGOTE AVELLANA: Mousse de avellana bañado con chocolate y base de financier de almendra y chocolate.

36 uds. 45gr

FANTASIAS



FANTASÍA RUBÍ: Plato de chocolate blanco combinado con pastel de mousse de chocolate blanco con núcleo de frambuesa natural, mini milhojas de mousse de turrón y núcleo de frambuesa.

6 uds. 165gr



FANTASÍA CHARLOTA 3 CHOCOLATES: Plato de chocolate blanco combinado con pastel de mousse de chocolate negro, chocolate con leche y chocolate blanco, mini milhojas de mousse de turrón y núcleo de frambuesa.

6 uds. 165gr



PASTISSERIA MAS MOUSSE

TARTAS GOMET 22CM



ASIAN: Mousse de chocolate con leche infusionado con té grey, acabada con un glaseado de chocolate con efecto terciopelo y baño de chocolate, decorada con nido de chocolate y frutas naturales.



BRASILIA: Mousse de café caramelo con fino crujiente de barquillo caramelizado y gelatina de caramelo, envuelta con rejilla de chocolate negro y decorada con frutas naturales y pañuelo de chocolate negro.



ESTOCOLMO: Mousse de turrón y limón envuelto con bizcocho de pistacho y frambuesa, terminada con gelatina de caramelo y decorada frutos rojos naturales y hilos de chocolate negro.



GIANDUJA: Mousse de gianduja avellana con crujiente de barquillo de chocolate, envuelta con chapitas de chocolate negro y decorada con rejilla de chocolate negro con frutas naturales.



RUBÍ: Mousse de chocolate blanco con interior de frambuesa natural, terminada con un glaseado de chocolate blanco con efecto terciopelo y decorada con rejilla de chocolate negro con frutas naturales.



SAN MARCOS: Mousse de nata y trufa, terminada con yema tostada, envuelta con chapitas de chocolate negro y decorada con cesta de chocolate, frutas naturales, pistacho en polvo y hilos de chocolate blanco.



TORTADA 24CM: Tarta de bizcocho de almendra bañado en almíbar, relleno de crema pastelera, terminada con merengue, y decorada con rejilla de chocolate negro con frutas naturales.



TRES CHOCOLATES: Mousse de chocolate negro, chocolate con leche y chocolate blanco, terminada con glacaje de chocolate amargo, envuelta con chapitas de chocolate negro y decorada con cono de chocolate blanco y frutos rojos.



PASTISSERIA MAS MOUSSE

TARTAS CASERAS



CALABAZA Y CHOCOLATE: Tarta de pulpa de calabaza al horno, con chips de chocolate negro.



QUESO CREMOSA: Tarta de queso al horno con textura cremosa, terminado con mermelada de arándanos.



HIGO Y NUECES: Tarta de higo al horno, con trocitos de nueces



SACHER: Tarta de esponjoso bizcocho de chocolate y mermelada de albaricoque, terminada con baño de chocolate negro.

CORTADOS

CORTADOS HOSTELEROS



CORTADO DOS CHOCOLATES: Mousse de chocolate negro y chocolate blanco, terminado con glaceaje de chocolate. LARGO 18R
GALA 24R



CORTADO BRASILIA: Mousse de café caramelo con fino crujiente de barquillo caramelizado. LARGO 18R
GALA 24R



CORTADO GIANDUJA: Mousse de gianduja avellana con crujiente de barquillo de chocolate. LARGO 18R
GALA 24R



CORTADOS MAS MOUSSE



CORTADO 3 CHOCOLATES: Mousse de chocolate negro, chocolate con leche y chocolate blanco, terminada con glacaje de chocolate.

RECT 30R



CORTADO ASIAN: Mousse de chocolate con leche infusionado con té grey, acabada con glacaje de chocolate.

RECT 30R



CORTADO BRASILIA: Mousse de café caramelo con fino crujiente de barquillo caramelizado

RECT 30R



CORTADO ESTOCOLMO: Mousse de turrón y limón, terminadp con gelatina de caramelo.

RECT 30R



CORTADO GIANDUJA: Mousse de gianduja avellana con crujiente de barquillo de chocolate.

RECT 30R



CORTADO GOURMAND: Mousse de turrón con trocitos de almendra, con crujiente de barquillo de chocolate.

RECT 30R



CORTADO LEVANTE: Crema de limón con bizcocho de almendra y merengue.

RECT 30R



CORTADO MANGO: Mousse de mango cubierto con gelatina mango.

RECT 30R



OPERA: Mousse de café y mousse de chocolate con baño de chocolate negro.

RECT 30R



CORTADO RUBÍ: Mousse de chocolate blanco con núcleo de frambuesa natural.

RECT 30R



PASTISSERIA MAS MOUSSE



CORTADO SAN MARCOS: Mousse de nata y trufa con yema tostada. RECT 30R



CORTADO TORTADA: Bizcocho de almendra bañado en almíbar, relleno de crema pastelera, terminada con merengue. RECT 30R



CORTADO OREO: Mousse de galleta oreo y bizcocho de chocolate con trocitos de oreo, terminado galleta oreo triturada. RECT 30R



CORTADO RED VELVET: Bizcocho afrutado de color rojizo y pepitas de fruta y combinado con queso crema. RECT 30R

PLANCHAS

PLANCHAS HOSTELERAS



DOS CHOCOLATES: Mousse de chocolate negro y chocolate blanco, terminado con glacaje de chocolate. ENTERA
LARGO 18R
GALA 24R



BRASILIA: Mousse de caramelo café con fino crujiente de barquillo caramelizado. ENTERA
LARGO 18R
GALA 24R



GIANDUJA: Mousse de gianduja de avellana con crujiente de barquillo de chocolate. ENTERA
LARGO 18R
GALA 24R



MASSINI: Mousse de nata y trufa con yema tostada. ENTERA
LARGO 18R
GALA 24R



SELVA NEGRA: Mousse de chocolate y bizcocho de chocolate, terminado con trozos de chocolate y cacao en polvo.

ENTERA
LARGO 18R
GALA 24R



LIMÓN: Mousse de limón terminada con yema tostada.

ENTERA
LARGO 18R
GALA 24R



CHOCOLATE BLANCO: Mousse de chocolate blanco sobre bizcocho de chocolate.

ENTERA
LARGO 18R
GALA 24R



TIRAMISÚ: Mousse de queso con bizcocho de chocolate bañado con café, y cubierta con cacao en polvo.

ENTERA
LARGO 18R
GALA 24R



QUESO: Mousse de queso cubierta con mermelada de arándanos.

ENTERA
LARGO 18R
GALA 24R



CHOCOLATE: Mousse de chocolate, terminado con yema tostada.

ENTERA
LARGO 18R
GALA 24R



OREO: Mousse de oreo y vainilla, sobre bizcocho de chocolate con trozos de galleta oreo.

ENTERA
LARGO 18R
GALA 24R



BROWNIE: Bizcocho de chocolate con nueces y rallado de chocolate.

ENTERA



PASTISSERIA MAS MOUSSE

PLANCHAS MAS MOUSSE



3 CHOCOLATES: Mousse de chocolate negro, chocolate con leche y chocolate blanco, terminada con glacaje de chocolate.

ENTERA
40R



ASIAN: Mousse de chocolate con leche infundido con té grey, acabada con glacaje de chocolate.

ENTERA
40R



BRASILIA: Mousse de caramelo café con fino crujiente de barquillo caramelizado.

ENTERA
40R



ESTOCOLMO: Mousse de limón y turrón, con bizcocho de pistacho y terminada con gelatina de caramelo.

ENTERA
40R



GIANDUJA: Mousse de gianduja de avellana con crujiente de barquillo de chocolate.

ENTERA
40R



GOURMAND: Mousse de turrón con trozos de almendra, con crujiente de barquillo de chocolate.

ENTERA
40R



LEVANTE: Crema de limón con bizcocho de almendra y merengue.

ENTERA
40R



MANGO: Mousse de mango cubierto con gelatina mango.

ENTERA
40R



OPERA: Mousse de café y mousse de chocolate con baño de chocolate negro.

ENTERA
40R



PASTISSERIA MAS MOUSSE



RUBÍ: Mousse de chocolate blanco con núcleo de cremoso de frambuesa.

ENTERA
40R



SAN MARCOS: Mousse de nata y trufa con yema tostada.

ENTERA
40R



TORTADA: Bizcocho de almendra bañado en almíbar, relleno de crema pastelera, terminada con merengue.

ENTERA
40R



OREO: Mousse de galleta oreo y bizcocho de chocolate con trocitos de oreo, terminado galleta oreo triturada.

ENTERA
40R



RED VELVET: Bizcocho afrutado de color rojizo y pepitas de fruta y combinado con queso crema.

ENTERA
40R



BROWNIE: Bizcocho de chocolate con nueces.

ENTERA
30R RECT

TARTAS DE RACIONES



SABORES: 3 Chocolates, Asian, Brasilia, Estocolmo, Gourmand, Levante, Mango, Opera, Rubí, San Marcos.
* Tortada y Gianduja.

RACIONES

RACIONES: 15, 20, 30, 40 o 60.



CON SERIGRAFÍA PERSONALIZADA

SERIGRAFÍA
OBLEA

SERIGRAFÍA
CHOCOLATE



HELADOS

INDIVIDUALES



ROYAL TROPICAL: Helado de maracuyá con sirope de fresa, decorado con coulis de frambuesa, physalis y pistacho en polvo.

35 uds.



ROYAL YOGUR Y MUESLI: Helado de yogur, melocotón y frutas del bosque, decorado con coulis de frambuesa, chapita de chocolate blanco y pistacho en polvo.

35 uds.



ROYAL VAINILLA: Helado de vainilla, decorado con baño de chocolate negro, hilo de chocolate blanco y granillo de almendra.

35 uds.



ROYAL TURRÓN: Helado de turrón y caramelo, decorado con baño de chocolate negro, kumkat y pistacho.

35 uds.

BOLAS



RING DE CHOCOLATE CON HELADO DE:
Vainilla, violeta, nube rosa, leche merengada.

35 uds.



BOLA DE HELADO DE:
Vainilla, violeta, nube rosa, leche merengada, chocolate, fresa, coco.
Turrón (+ 0'10€/u).

Nº 2 (40u.)

Nº 3 (30u.)

Nº 3'5 (30u.)

Valencia:
C/Sants de la Pedra, nº12
46715 Alqueria de la Comtessa (Valencia)
Tel/ Fax:962832507
Tel.: 653926946

Madrid:
Poligono Gonasa
C/ Fundición, nº 7
28510 Campo Real(Madrid)
Tel.: 918736967
Tel.: 665571754

web: www.masmousse.com
email: masmousse@masmousse.com
Facebook: Patisserie Mas Mousse
Instagram: [patisserie_mas_mousse](https://www.instagram.com/patisserie_mas_mousse)