

torte semifreddi pasticcini



QUAGGIOTTO

19·52

CI
PRENDIAMO
CURA
DEI VOSTRI
DOLCI
MOMENTI
QUOTIDIANI



IL SEGRETO DELLA PASTICCERIA QUAGGIOTTO È RACCHIUSO NELLA FRESCHEZZA DELLE TORTE E SEMIFREDDI

La pasticceria Quaggiotto è con voi tutto l'anno: nei nostri panifici, le semplici ricette della tradizione incontrano l'attuale attenzione per la selezione degli ingredienti,



per darti una linea di dolci semplici e gustosi come le torte della nonna. Per addolcire la colazione o per una gustosa pausa. Perfette anche per accogliere gli ospiti con una torta come fatta con le tue mani.

GLOSSARIO INGREDIENTI PASTICCERIA

BIGNÉ: amido, **uova**, farina di **grano** tenero tipo “0”, oli e grassi vegetali (palma, colza, girasole), amido di **grano** tenero, amido modificato, proteine del **latte**, **latte** scremato, sciroppo di glucosio, emulsionanti: E471, E322 (**soia**), agenti lievitanti: E450, E575, E500, sale.

CANNOLI BABY BICOLORE: [cialda; farina di **frumento** tipo “0”, zucchero, sciroppo di glucosio, amido di **frumento**, **lattosio**, **latte** scremato in polvere, olio di cocco raffinato, tuorlo d’**uovo** in polvere pastorizzato, sale, emulsionante (lecitina di **soia**: E322), aromi, colorato con cacao solubile, caramello (E150). Ricoperti internamente con copertura fondente: zucchero, grassi vegetali idrogenati (palmisto, cocco), cacao magro al 10/12% di burro di cacao, **lattosio**, emulsionante (lecitina di **soia**), aromi].

CANNOLI BABY COCCO: [cialda; farina di **frumento** tipo “0”, zucchero, sciroppo di glucosio, amido di **frumento**, **lattosio**, **latte** scremato in polvere, olio di cocco raffinato, tuorlo d’**uovo** in polvere pastorizzato, sale, emulsionante (lecitina di **soia**: E322), aromi, colorato con caramello (E150). Ricoperti con copertura fondente: zucchero, grassi vegetali idrogenati (palmisto, cocco), cacao magro al 10/12% di burro di cacao, **lattosio**, emulsionante (lecitina di **soia**), aromi. Decorati esternamente con cocco: cocco rapè].

CANNOLI BABY GRANELLA DOLCE: [cialda; farina di **frumento** tipo “0”, zucchero, sciroppo di glucosio, amido di **frumento**, **lattosio**, **latte** scremato in polvere, olio di cocco raffinato, tuorlo d’**uovo** in polvere pastorizzato, sale, emulsionante (lecitina di **soia**: E322), aromi, colorato con caramello (E150). Ricoperti con copertura fondente: zucchero, grassi vegetali idrogenati (palmisto, cocco), cacao magro al 10/12% di burro di cacao, **lattosio**, emulsionante (lecitina di **soia**), aromi. Decorati esternamente con granella di riso: riso soffiato, zucchero, sciroppo di glucosio, zucchero caramellato, miele].

CANNOLI SFOGLIA MIGNON: farina di **frumento**, margarina (grassi vegetali (palma, girasole), acqua, emulsionante: E471, sale, aroma), acqua, zucchero, sciroppo di glucosio, farina di **frumento** maltata, sale, aroma.

CESTINI CAFFÈ: [cialda; farina di **grano** tipo “0”, zucchero, grasso di cocco vegetale raffinato, amido di mais, emulsionante: lecitina di **soia** (E322), destrosio, **latte** scremato in polvere, farina di **soia**, tuorlo d’**uovo** in polvere, sale, colorante caramello (E150a), aromi. Ricoperti con copertura fondente: zucchero, grassi vegetali idrogenati (palmisto, cocco), cacao magro al 10-12% di burro di cacao, **lattosio**, emulsionante: lecitina di **soia**, aromi. Decorati esternamente con granella caffè; zucchero, amido di **frumento**, olio di palma, caffè solubile, pasta caffè (caffè, burro di cacao, zucchero a velo, stabilizzante (E322), lecitina di **soia**), gelatina].

CESTINI AMARETTO: [cialda; farina di **grano** tipo “0”, zucchero, grasso di cocco vegetale raffinato, amido di mais, emulsionante: lecitina di **soia** (E322), destrosio, **latte** scremato in polvere, farina di **soia**, tuorlo d’**uovo** in polvere, sale, colorante caramello (E150a), aromi. Ricoperti con copertura fondente: zucchero, grassi vegetali idrogenati (palmisto, cocco), cacao magro al 10-12% di burro di cacao, **lattosio**, emulsionante: lecitina di **soia**, aromi. Decorati esternamente con granella di amaretto: zucchero, **armelline**, albume d’**uovo**, agenti lievitanti (E500, E503), aromi].

CESTINI COCCO: [cialda; farina di **grano** tipo “0”, zucchero, grasso di cocco vegetale raffinato, amido di mais, emulsionante: lecitina di **soia** (E322), destrosio, **latte** scremato in polvere, farina di **soia**, tuorlo d’**uovo** in polvere, sale, colorante caramello (E150a), aromi. Ricoperti con copertura fondente: zucchero, grassi vegetali idrogenati (palmisto, cocco), cacao magro al 10-12% di burro di cacao, **lattosio**, emulsionante: lecitina di **soia**, aromi. Decorati esternamente con cocco: cocco rapè].

CIOCCOLATO ALL’ARANCIO: zucchero, burro di cacao (29%), **latte** intero in polvere, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale di arancia, colorante: E160e, aroma naturale di vaniglia.

CIOCCOLATO AL LATTE (min. cacao 30,9%): zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere, pasta di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia.

CIOCCOLATO BIANCO (min. cacao 28%): zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere, emulsionante (lecitina di **soia**), aroma naturale di vaniglia.

CIOCCOLATO FONDENTE (min. cacao 60,1%): pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante (lecitina di **soia**), aroma naturale di vaniglia.

CHICCHI DI CAFFÈ AL CIOCCOLATO: zucchero, massa di cacao, burro di cacao, caffè, emulsionante: lecitina di **soia**, agente lucidante (gomma arabica), aroma caffè.

CODETTA DI CIOCCOLATO BIANCO: zucchero, **latte** scremato in polvere, burro di cacao, emulsionante: lecitina di colza, agenti gelificanti: E904, E414.

CODETTA DI CIOCCOLATO FONDENTE: zucchero, grasso vegetali idrogenato, cacao magro in polvere, emulsionante: lecitina di **soia** (E322), aroma: vanillina.

COPERTURA ALLA NOCCIOLA: oli vegetali (palma, girasole, cocco) in proporzioni variabili, zucchero, cacao al 10/12% di burro di cacao, **latte** magro in polvere, pasta di **nocciole**, burro di cacao, emulsionante: lecitine, aromi.

CREMA AL LIMONE: zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, **latte** magro condensato, acqua, grassi vegetali (girasole, palma), succo di limone (3,5%), amido modificato, acidificante (E330), conservante (E200), emulsionante (E435), aromi, coloranti: beta carotene ed E171.

CREMA ALLA NOCCIOLA: zucchero, burro di karité, **nocciole**, **latte** magro in polvere, siero di **latte** in polvere, cacao magro in polvere, **lattosio**, emulsionante: lecitina di **soia**, aromi.

CREMA ALLA VANIGLIA: sciroppo di glucosio-fruttosio, acqua, zucchero, amido modificato, burro di cacao, sale, coloranti: E171 e E160aii, conservante: E202, aromi, acidificante: E334, emulsionante: E435.

CREMA PASTICCERA: amido di frumento, **latte** intero, zucchero, grasso vegetale idrogenato, stabilizzanti (E420(ii), E463, E339(ii)), proteine del **latte**, emulsionanti (E472e, E472b), lecitina di **soia**, amido, addensante: farina di guar, conservante: acido sorbico, colorante: betacarotene, sale, aromi.

CREMA PASTICCERA AL CIOCCOLATO: amido di frumento, **latte** intero, zucchero, grasso vegetale idrogenato, cacao magro, **nocciole**, stabilizzanti (E420(ii), E463, E339(ii)), proteine del **latte**, emulsionanti (E472e, E472b), lecitina di **soia**, amido, addensante: farina di guar, conservante: acido sorbico, colorante: betacarotene, sale, aromi.

FIORI IN CIALDA: amido di mais, fecola di patate, coloranti (E100, E133), emulsionante (lecitina di girasole).

FRUTTA CANDITA: frutta intera (ciliegie, pere, fichi, melone, albicocche, mandarini), sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, colorante (E131, E120), estratto vegetale, acidificante (E330), conservanti (E220).

GELATINA: zucchero, acqua, destrosio, agente gelificante (E440), agente acidificante (acido citrico: E330), conservante (potassio sorbato: E202).

GOCCE DI PURO CIOCCOLATO FONDENTE: pasta di cacao, zucchero, destrosio, emulsionante: lecitina di **soia**.

GRANELLA AMARETTO: zucchero, farina di **grano** tenero tipo "0", albume d'**uovo** in polvere, **mandorle** d'albicocca, aroma, colorante naturale (E100).

MARMELLATA ALBICOCCA: sciroppo di glucosio, polpa di albicocche, zucchero, acidificante: acido citrico, addensante: pectina, conservante: potassio sorbato, aromi.

MASCARPONE: crema di **latte** pastorizzato, **latte** pastorizzato, correttore di acidità: acido citrico.

MERINGA: zucchero, albume d'**uovo**, aromi.

MOU: sciroppo di glucosio-fruttosio, **latte** concentrato zuccherato, conservante: potassio sorbato, bicarbonato di sodio, addensante: agar, aromi.

PAN DI SPAGNA: farina di **frumento**, zucchero, **uova**, acqua, malto destrina, emulsionanti (E475, E433), albume d'**uovo** in polvere, **latte** scremato in polvere, agenti lievitanti (E450i, E500ii), umidificante (E422), addensante (E417), sale, conservante (E202), aromi.

PANNA MONTATA: acqua, grasso vegetale idrogenato, zucchero, stabilizzanti (E420(ii), E463, E339(ii)), proteine del **latte**, emulsionanti (E472e, E472b), lecitina di **soia**, aromi, sale, colorante (caroteni misti).

PANNABURRO: grassi vegetali: (palma, cocco); zucchero; acqua; grassi vegetali totalmente idrogenati: (palma); proteine del **latte**; emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi (E471); sale; olio vegetale: colza; aroma.

PASTA DI MANDORLE: zucchero, **mandorle** dolci ed **armelline**, amido, albume d'**uovo**, conservante: potassio sorbato.

PASTA DI ZUCCHERO: zucchero, sciroppo di glucosio, grassi vegetali (palmisto, palma), agente umettante: E422, addensanti (E415, E466), emulsionanti (lecitina di **soia**: E471), aroma naturale, conservante (E200), regolatore di acidità (E330).

PASTA FROLLA: farina di **grano** tenero tipo "0", margarina vegetale (oli e grassi vegetali (palma, cocco, colza, girasole); acqua; emulsionanti: E471; E202), zucchero, **uova**, **burro**, **mandorle**, aromi naturali, polvere lievitante (pirofosfato acido di sodio, bicarbonato di sodio, amido di **frumento**), sale, aromi.

RICOTTA: siero di **latte** pastorizzato, crema di **latte** pastorizzata, sale, correttore di acidità: acido citrico.

SAVOIARDI: farina di **frumento**, zucchero, **uova**, sciroppo di glucosio, agenti lievitanti (carbonato acido di ammonio, carbonato acido di sodio, difosfato disodico), aromi naturali.

SFOGLIA: farina di **frumento** tipo "0", margarina vegetale (oli e grassi vegetali (palma, colza, girasole); acqua; sale; emulsionanti: E471; E202), correttore di acidità (acido citrico, citrato trisodico), emulsionante (mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari), sale, aromi.

ZABAIONE: sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, **latte** condensato, tuorlo d'**uovo**, fresco, marsala, destrosio, alcool, aromi, addensante: alginato di calcio, colorante: betacarotene-caramello E150d, sale.



TORTA *alla* *Frutta*

Ingredienti: sfoglia, crema pasticcera, pan di spagna inzuppato al Rum, granella di amaretto, frutta mista, gelatina.



TORTA *di* *Mele*

Ingredienti: pasta frolla, crema alla vaniglia, mele fresche, gelatina.



TORTA *Ricotta e cioccolato*

Ingredienti: pasta frolla. Ripieno: **ricotta**, **latte** scremato, olio di girasole, **uova**, gocce di puro cioccolato fondente, zucchero, sale, aromi, gelatina.



TORTA *Ricotta e uvetta*

Ingredienti: pasta frolla, gelatina. Ripieno: ricotta, latte scremato, olio di girasole, uvetta, zucchero, sale, aromi.



TORTA *Pazientina*

Ingredienti: pan di spagna inzuppato al limone, crema al limone, **pannaburro**, granella di amaretto, pasta di zucchero. Decorazioni: cioccolato fondente, fiori di cialda.



TORTA *di* *Mandorle*

Ingredienti: pasta frolla. Ripieno: zucchero, uova, mandorle, armelline, latte scremato.



TORTA *Ciabatta di mele*

Ingredienti: sfoglia. Ripieno: **uova, mandorle**, zucchero, mele, gelatina.



Tiramisù

Ingredienti: savoiardi inzuppati al caffè, crema di **mascarpone** (panna, **mascarpone**, tuorlo d'**uovo**, crema pasticcera, zabaione), cacao.



TORTA *Bresciana*

Ingredienti: sfoglia, pannaburro, crema pasticcera, crema alla nocciola, pan di spagna inzuppato al Rum. **Decorazioni:** cioccolato fondente, panna montata, zucchero a velo, fiori in cialda, granella di amaretto.



TORTA *Saint honore*

Ingredienti: sfoglia, **pannaburro**, crema pasticcera, pan di spagna inzuppato al Rum. **Decorazioni:** bignè, **panna** montata, gelatina, fiori in cialda.



TORTA *Bianca*

Ingredienti: pan di spagna inzuppato al Rum, crema alla vaniglia, **pannaburro**.
Decorazioni: codetta di cioccolato bianco, pasta di zucchero, cioccolato fondente, fiori in cialda.



TORTA *Nera*

Ingredienti: pan di spagna inzuppato al Rum, crema al cioccolato, **pannaburro**.
Decorazioni: codetta di cioccolato fondente, pasta di zucchero, cioccolato fondente, fiori in cialda.



TORTA *Diplomatica*

Ingredienti: sfoglia, **pannaburro**, crema pasticcera, pan di spagna inzuppato al Rum. **Decorazioni:** **panna** montata, cioccolato bianco, granella di amaretto, fiori di cialda.



TORTA *Sacher*

Ingredienti: pan di spagna con cacao inzuppato al Rum, marmellata di albicocca, **pannaburro**, copertura alla **nocciola**, cioccolato fondente.



TORTA *Bicolore*

Ingredienti: sfoglia, **pannaburro**, crema al cioccolato, pan di spagna inzuppato al Rum, crema pasticcera, **panna** montata, granella di amaretto, fiori di cialda, cioccolato fondente.



TORTA *Millefoglie*

Ingredienti: sfoglia, pannaburro, crema pasticcera, panna montata, zucchero a velo. Decorazioni (frutta, fiori di cialda).



TORTA *di* *Fragole*

Ingredienti: sfoglia, **pannaburro**, crema pasticcera, pan di spagna inzuppato al Rum. **Decorazioni:** fragole, gelatina, granella di amaretto.



TORTA *Petit fleur*

Ingredienti: pan di spagna inzuppato al Rum, marmellata di albicocca, pasta di **mandorle**, frutta candita assortita, gelatina.



MERINGATA *al* *Mou*

Ingredienti: meringa, panna montata, pan di spagna inzuppato al Rum, mou, granella di amaretto.



MERINGATA *Albicocca*

Ingredienti: meringa, panna montata, pan di spagna inzuppato al Rum, albicocche, gelatina.



MERINGATA *alla* *Frutta*

Ingredienti: meringa, panna montata, pan di spagna inzuppato al Rum, frutta mista, gelatina.



MERINGATA *ai* *Frutti di bosca*

Ingredienti: meringa, panna montata, pan di spagna inzuppato al Rum, frutti di bosco, gelatina.





MERINGATA *alle* *Fragole*

Ingredienti: meringa, panna montata, pan di spagna inzuppato al Rum, fragole, gelatina.



MERINGATA *Amarena*

Ingredienti: meringa, panna montata, pan di spagna inzuppato al Rum, amarene.



MERINGATA *al* *Cioccolato*

Ingredienti: meringa, panna montata, pan di spagna inzuppato al Rum, crema al cioccolato, cioccolato fondente, gocce di puro cioccolato fondente.
Decorazioni: fiori di cialda.



MERINGATA *al* *Caffé*

Ingredienti: meringa, panna montata, pan di spagna inzuppato al Rum, caffè, cioccolato fondente, chicchi di caffè al cioccolato.



MERINGATA *al* *Cioccolato bianco*

Ingredienti: meringa, panna montata, pan di spagna inzuppato al Rum, cioccolato bianco, cacao in polvere.



MERINGATA *al* *Bacio*

Ingredienti: meringa, panna montata, pan di spagna inzuppato al Rum, crema di cioccolato, cioccolato, granella di amaretto, cacao in polvere, cioccolato bianco.



MERINGATA *al* *Limone*

Ingredienti: meringa, panna montata, pan di spagna inzuppato al limone, crema al limone, limoni freschi.

CI
PRENDIAMO
CURA
DEI VOSTRI
DESIDERI
PIU DOLCI
E GOLOSI





PASTICCERIA

mignon

Ingredienti.

Cannoli: sfoglia, crema pasticcera.

Zuppe: sfoglia, crema pasticcera, zucchero a velo.

Cestini alla frutta: pasta frolla, frutta mista, crema pasticcera, gelatina.

Cestini al cioccolato: cioccolato fondente / cioccolato al **latte** /

cioccolato bianco / cioccolato all'arancia, crema pasticcera, **nocciole**.

Bigné: crema pasticcera / crema al cioccolato, cioccolato bianco / cioccolato fondente.

Cestini: al caffè / cocco / amaretto.

CRESPELLE

sfoglia

Ingredienti: sfoglia, crema pasticcera, zucchero a velo.



RULLÉ

al cioccolato

Ingredienti: pan di spagna inzuppato al Rum, crema pasticcera, crema alla **nocciola**, **pannaburro**, codetta di cioccolato fondente.



SAPONETTE

pan di spagna

Ingredienti: pan di spagna,
pannaburro, pasta di zucchero,
inzuppatura di alchermes.



ROMANA

pasta frolla

Ingredienti: pasta frolla,
marmellata di albicocca, pan
di spagna inzuppato al Rum,
pannaburro, zucchero a velo.



BIGNÉ

al cioccolato

Ingredienti: bigné, crema al cioccolato, cioccolato fondente.



BIGNÉ

alla crema

Ingredienti: bigné, crema pasticcera, cioccolato bianco, cioccolato fondente.



MALTAGLIATO

crema e cioccolato

Ingredienti: Bigné, crema pasticcera, granella di amaretto, cioccolato fondente.



CANNOLI

alla crema

Ingredienti: sfoglia, crema pasticcera.



ZUPPA

crema diplomatica

Ingredienti: sfoglia, pan di spagna inzuppato al Rum, crema pasticcera, zucchero a velo.



CESTINI

alla frutta

Ingredienti: sfoglia, crema pasticcera, frutta fresca, gelatina.



**DIETRO OGNI
CAPOLAVORO
SI NASCONDE
AMORE, PASSIONE
E DEDIZIONE PER IL
PROPRIO LAVORO**



Questo è quello che noi di QUAGGIOTTO
facciamo ogni giorno.



**DOLCEZZE
NATURALI
TUTTO IL
GIORNO,
TUTTO
L'ANNO**





QUAGGIOTTO

19·52



Via Caleselle, 36
31050 Vedelago (TV) **Italy**

Tel. +39 0423 700056

www.quaggiotto.it
info@quaggiotto.it