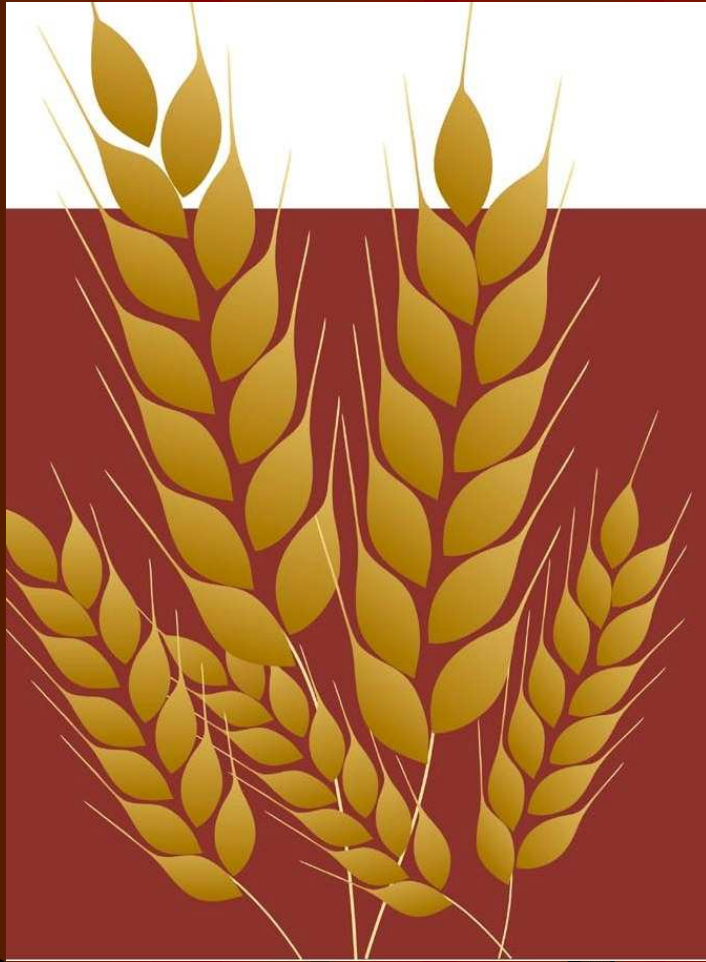


Catálogo de natal 2009



SORTIDO FINO
PADARIA E
PASTELARIA

(GRUPO LAMELAS)

Bolo rei tradicional.

Receita tradicional com elevada percentagem de frutas cristalizadas e frutas secas.

Contém fava e brinde.



Bolo rei tipo escangalhado.

Bolo rei com massa tradicional e com recheio de chila e frutos secos.



Bolo rei de chocolate.

Bolo rei com massa tradicional, com recheio de chocolate e nozes. ■



Sonhos de natal



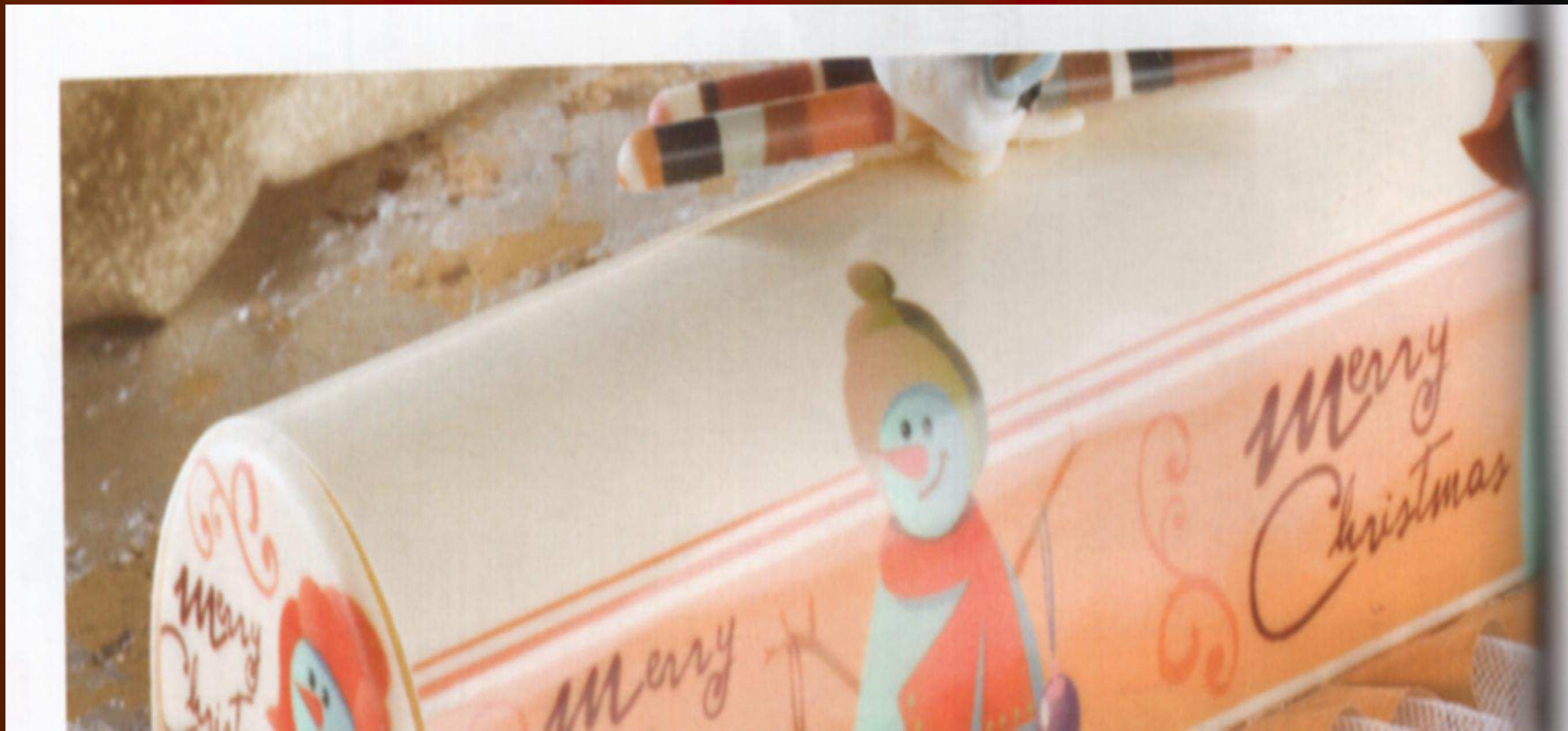
Tronco "festa de natal".

Recheio de mousse de avelã, com pasta fina de chocolate enxaropada em creme de leite



Tronco "Boneco de neve".

Recheio de mousse de framboesa com pasta fina de amêndoa enxaropada com
caramelo. ■



Bomba de chocolate.

Massa de chocolate com recheio de mousse de avelã e decoração com macarrones.



Tronco beirão.

Massa de amendoa com recheio de natas e geleia de frutos silvestres, aromatizado com licor beirão.



Semi-frio de morango.

Base de chocolate fina, com recheio de mousse de morango , cobertura de geleia de morango.



Semi-frio de café.

Base de pão de ló fina, com recheio de mousse de café, cobertura de creme de café.



Semi-frio de limão.

Pasta fina de amendoa, com recheio de mousse de limão, e cobertura de creme de limão.



Tronco de ovos.

Pasta fina de pão de ló, recheado de doce d'ovos, coberto com doce d'ovos e fios d'ovos.



Tronco de chocolate.

Pasta fina de pão de ló, recheado com chocolate, cobertura de chocolate e raspas de chocolate.



Molotof

claras, açúcar, caramelo e doce de ovos.



Pudim de ovos

leite meio gordo, leite condensado açúcar, ovos e caramelo.



Tarte de amêndoa.

Base de massa quebrada, com recheio de creme amendoa. ■



Tarte de frutas frescas.

Massa folhada, creme pasteleiro e frutas frescas.



Bolo surpresa (Fim de ano)

recheio de bolo de frutas, coberto com mousse de alperce. ■

