



TOURANGELLE
P A T I S S E R I E



M E N U 2 0 2 4



OS SABORES

Délice frais de citron

Massa de limão com recheio de curd de limão e creme de mascarpone

Gourmandise chocolatée

Massa de chocolate com recheio de ganache de chocolate negro e coulis de mirtilo

Choco caramel fleur de sel

Massa de café & nozes com recheio de ganache de chocolate negro e caramelo com um toque de flor de sal

Red velvet traditionnel

Massa de red velvet com recheio de creme de mascarpone e coulis de frutos vermelhos

Douceur de carotte

Massa de cenoura com recheio de doce de leite e creme de mascarpone

Fraisier

Massa de baunilha com recheio de creme mousseline de baunilha e morangos frescos

Café & pecanes

Massa de café & noz com recheio de creme de café e crocante de nozes pecan

OS SABORES

Cannelle & gingembre

Massa de canela & gengibre com recheio de maçã com canela

Carotte simple

Massa de cenoura com recheio de ganache de chocolate de leite

Fleur d'orangé

Massa Génoise com recheio de creme mascarpone e flor de laranjeira e curd de laranja

Choco-noisette

Massa de chocolate com recheio de mousseline de avelãs e um crocante de chocolate praliné

Mangue à la passion

Massa de baunilha com recheio de creme de manga e maracujá

Brullée à la vanille

Massa de baunilha com recheio de brigadeiro de baunilha brullée

Pistachio & framboise

Massa amanteigada com recheio de ganache de pistachio e coulis de framboesa

Portugais

Massa de noz e canela com recheio de ovos moles e buttercream praliné



LES CLASSIQUES

Tartelette

Limão merengado
Français | baunilha e topper de frutas
Chocolate & caramelo salgado

Choux

Limão merengado
Baunilha & noz pecan
Baunilha & framboesa
Chocolate

Éclair

Limão merengado
Baunilha & noz pecan
Baunilha & framboesa
Chocolate

Madeleine

Baunilha
Limão
Mármore | chocolate & baunilha

Macaron

Baunilha
Limão
Chocolate
Caramelo salgado
Framboesa

