

# La Dolcetteria

tutto buono senza glutine

*catalogo*

**TORTE**





La Dolcetteria nasce nel **2013** come pasticceria artigianale con produzione e vendita diretta al pubblico, con un **laboratorio dedicato esclusivamente al senza glutine**.

Nel tempo si è specializzata sull'offerta di prodotti anche per altre **intolleranze alimentari**, in particolare senza latte e derivati, senza uova, vegan.

Si pone come punto di riferimento per chi deve seguire una dieta senza glutine, ma non solo. Sono infatti diversi i clienti che acquistano i nostri prodotti perché ne apprezzano il **gusto** e la **qualità delle materie prime**, pur non avendo alcuna intolleranza.



*Il nostro intento è da sempre quello di riunire le persone intorno alla stessa tavola **indipendentemente dalle esigenze alimentari** e in particolare ci impegniamo affinché il momento più atteso di ogni pasto – il dolce! – sia un momento di **vera condivisione** per tutti.*

Si richiede di effettuare l'ordine **almeno 1 settimana prima** del ritiro.  
Con un preavviso inferiore potremmo non riuscire a preparare alcuni tipi di torte.



# TORTA FARCITA

*all Italiana*



**La Dolcetteria**  
tutto buono senza glutine

# TORTA FARCITA

*Un grande classico:  
la torta da compleanno per eccellenza.*

- **BASE PAN DI SPAGNA**
- **FARCITURA** Crema a scelta tra:  
Chantilly - Cioccolato - Nocciola - Pistacchio - Crema pasticcera  
(eventualmente è possibile fare 2 strati di gusti diversi)
- **INSERTO** a scelta tra:  
Gocce di cioccolato - Fragole - Frutta mista  
Cremino cioccolato - Cremino nocciola - Cremino pistacchio
- **DECORAZIONE**  
Greca di panna al sac à poche e decorazioni variabili in base alla disponibilità

Porzione standard 100 gr a testa

€ 33 al kg

 Senza lattosio e derivati del latte € 35 al kg

## LA PIU' VENDUTA

*Chantilly e  
gocce di Cioccolato*

VARIANTE  
1. Panna Lisciata





## Varianti o decorazioni specifiche



2. Scagliette cioccolato



4. Stampa personalizzata (+€10)



3. Granella di nocciola o pistacchio



5. Frutta mista



# SAINT HONORÉ



## SAINT HONORÉ

*Soffice Pan di Spagna farcito con uno strato di crema chantilly e uno di crema al cioccolato, decorato con una corona di bignè e ciuffetti di crema e panna montata.*

- **BASE PAN DI SPAGNA**

- **FARCITURA**

Doppio strato: crema chantilly e crema cioccolato

- **DECORAZIONE**

Ciuffetti di crema a colori alternati

Bignè ripieni di crema chantilly e glassati al cioccolato alternati a ciuffi di panna montata

Porzione standard 130 gr a testa

€ 33 al kg

 Senza lattosio e derivati del latte € 35 al kg

*Varianti* € 35 al kg



1. Glassa bignè al caramello



2. Aggiunta di fiori eduli



3. Aggiunta di lamponi

La Dolcetteria  
tutto buono senza glutine



# BAVARESE



1. Nocciola e Pistacchio

**La Dolcetteria**  
tutto buono senza glutine

# BAVARESE

*Dolce al cucchiaio.*

*In base alla temperatura di servizio può rimanere più simile a un gelato o ammorbidirsi fino alla consistenza di una mousse.*

- **BASE** Bisquit

- **GUSTI:**

1) **NOCCIOLA & PISTACCHIO** con glassa al Pistacchio

2) **CIOCCOLATO & NOCCIOLA** con glassa alla Nocciola

3) **PANNA & CIOCCOLATO** con glassa al Cioccolato

4) **CIOCCOLATO & PISTACCHIO** con glassa al Pistacchio

**Alternativa alla glassa:** Panna montata  
(esteticamente risulta come la Torta Farcita con panna intorno)

Porzione standard 100 gr a testa

**€ 33 al kg**

 Senza lattosio e derivati del latte **€ 35 al kg**



2. Cioccolato & Nocciola



3. Panna & Cioccolato



# BAVARESE PROSECCO & FRAGOLE

*Alcol Free*



**La Dolcetteria**  
tutto buono senza glutine

## BAVARESE PROSECCO & FRAGOLE

*Il gusto del Prosecco si sposa perfettamente con le fragole, rendendo questo dolce al cucchiaio un abbinamento azzecato e raffinato.*

- **BASE** Bisquit
- **CREMA** Delicata bavarese aromatizzata al Prosecco - *non alcolica*
- **INSERTO** Gelée di Fragole
- **DECORAZIONE** Glassa alla Fragola



**VARIANTE** senza latte e derivati: VANIGLIA E FRAGOLE

Porzione standard 100 gr a testa  
**€ 33 al kg**





# MOUSSE VEG



## MOUSSE VEG

*Dolce al cucchiaino senza derivati animali.  
Si consiglia di consumarlo a temperatura di frigorifero,  
quando ha raggiunto la consistenza di una mousse.*

- **BASE** Bisquit veg

- **GUSTI:**

**1) NOCCIOLA & CARMELLO**

Glassa al caramello, ciuffetti di mousse e nocciole

**2) LAMPONE & PISTACCHIO**

Glassa al pistacchio e lamponi freschi

**3) DUE CIOCCOLATI**

ricoperta da un croccante crumble al cioccolato e nocciole

🌱 Porzione standard 80 gr a testa  
**€ 35 al kg**



1. Nocciola & Caramello



2. Lampone & Pistacchio



3. Due Cioccolati



# TIRAMISÙ



**La Dolcetteria**  
tutto buono senza glutine

# TIRAMISÙ

*Base sottile bagnata al caffè, una crema al mascarpone  
come non ne hai mai sentite e una generosa spolverata di cacao.  
Siamo sicuri che questo dolce non avanzerà.*

- **BASE** Pan di Spagna sottile bagnato al caffè
- **CREMA** al Mascarpone
- **DECORAZIONE** Cacao in polvere

Porzione standard 100 gr a testa  
**€ 33 al kg**





# CHEESECAKE



# CHEESECAKE

*Base di biscotto, fresca crema cheesecake, copertura ai frutti di bosco o glassa al cioccolato per i più golosi.*

- **BASE** Crumble di biscotto
- **CREMA** Cheesecake
- **COPERTURA** Confettura ai frutti di bosco  
oppure  
Glassa al cioccolato

Porzione standard 100 gr a testa

€ 33 al kg



VEGAN € 35 al kg





# TORTA SACHER



**La Dolcetteria**  
tutto buono senza glutine

## TORTA SACHER

*Non fidatevi di chi vi dice che la sua torta Sacher è stata preparata secondo la ricetta originale, perchè questa è segretissima e custodita gelosamente in una cassaforte di Casa Sacher.*

*Questo ci insegna a smettere di ancorarci all' "unica vera ricetta" e a goderci questa buonissima torta per quello che è!*

- **BASE** soffice torta al Cacao
- **FARCITURA** Confettura di Albicocche
- **COPERTURA** Glassa morbida al Cioccolato fondente



SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE

Porzione standard 100 gr a testa

€ 35 al kg





# DRIP CAKE



## DRIP CAKE

*Alta e colorata, la Drip Cake è sicuramente di grande effetto scenico.  
La sua particolarità consiste nella glassa  
che sembra colare lungo tutto il bordo della torta.*

- **BASE** Pan di Spagna
- **FARCITURA** Crema chantilly e gocce di cioccolato o fragole
- **COPERTURA** Glassa colata e decorazioni

Porzione standard 100 gr a testa  
a partire da € 4,50 a porzione





# CREAM TART



La Dolcetteria  
tutto buono senza glutine

## CREAM TART

*Una torta molto scenografica nata per celebrare  
i grandi traguardi dei numeri tondi.  
Anche se chi l'ha detto che non si possa festeggiare  
qualsiasi compleanno in modo speciale?*

- **BASE** Doppio strato di pasta frolla
- **FARCITURA** Ciuffi di crema Mascarpone
- **DECORAZIONE** Frutta fresca, meringhe, biscottini, fiori eduli.  
Su richiesta Macarons (+ €1,50 l'uno)

Dimensioni minime: 8-10 porzioni per ogni numero o lettera  
**a partire da € 4,50 a porzione**



SU RICHIESTA E' POSSIBILE REALIZZARLA VEGAN









# VINTAGE CAKE



**La Dolcetteria**  
tutto buono senza glutine

## VINTAGE CAKE

*La torta più ironica e Instagrammabile  
personalizzata con la frase che più ti rappresenta.  
Decorazioni vintage al sac à poche.*

- **BASE** Pan di Spagna
- **FARCITURA** Crema chantilly e gocce di cioccolato o fragole
- **DECORAZIONE** Panna colorata (2 colori a scelta)  
Ciuffi di panna e perle confettate o frutta  
Frase personalizzata

Porzione standard 100 gr a testa

**BASSA** a partire da € 4,50 a porzione

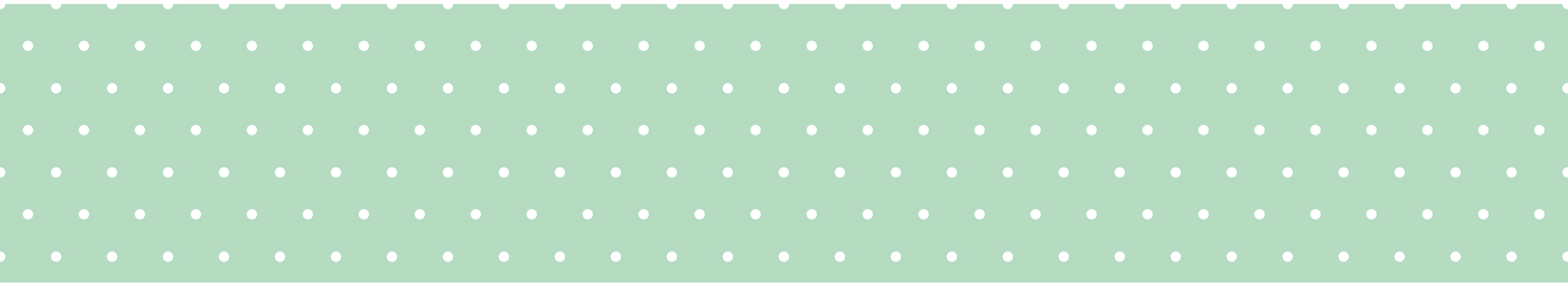
**ALTA** a partire da € 5,50 a porzione



SU RICHIESTA E' POSSIBILE REALIZZARLA SENZA LATTE E DERIVATI









# CAKE DESIGN



## CAKE DESIGN

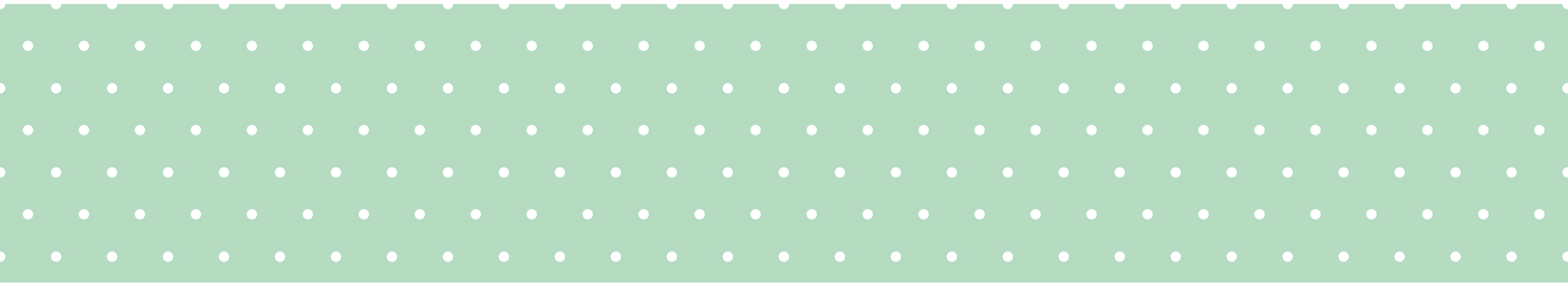
*Queste non sono semplici torte :  
richiedono una lavorazione con cura e precisione  
come delle vere e proprie opere d'arte.*

- **BASE** Pan di Spagna
- **FARCITURA** Crema chantilly e gocce di cioccolato o fragole
- **COPERTURA** in pasta di zucchero o panna
- **DECORAZIONI** in pasta di zucchero fatte a mano

Porzione standard 100 gr a testa  
a partire da € 6,00 a porzione con preventivo su misura









# CERIMONIE ED EVENTI



Battesimo  
Comunione e Cresima  
18  
Laurea  
Nozze d'Oro  
Matrimonio

*Preventivo su misura  
Prenotazione del dolce su appuntamento  
almeno 2 settimane prima*



# BATTESIMO





# COMUNIONE





# S. CRESIMA





18





# LAUREA



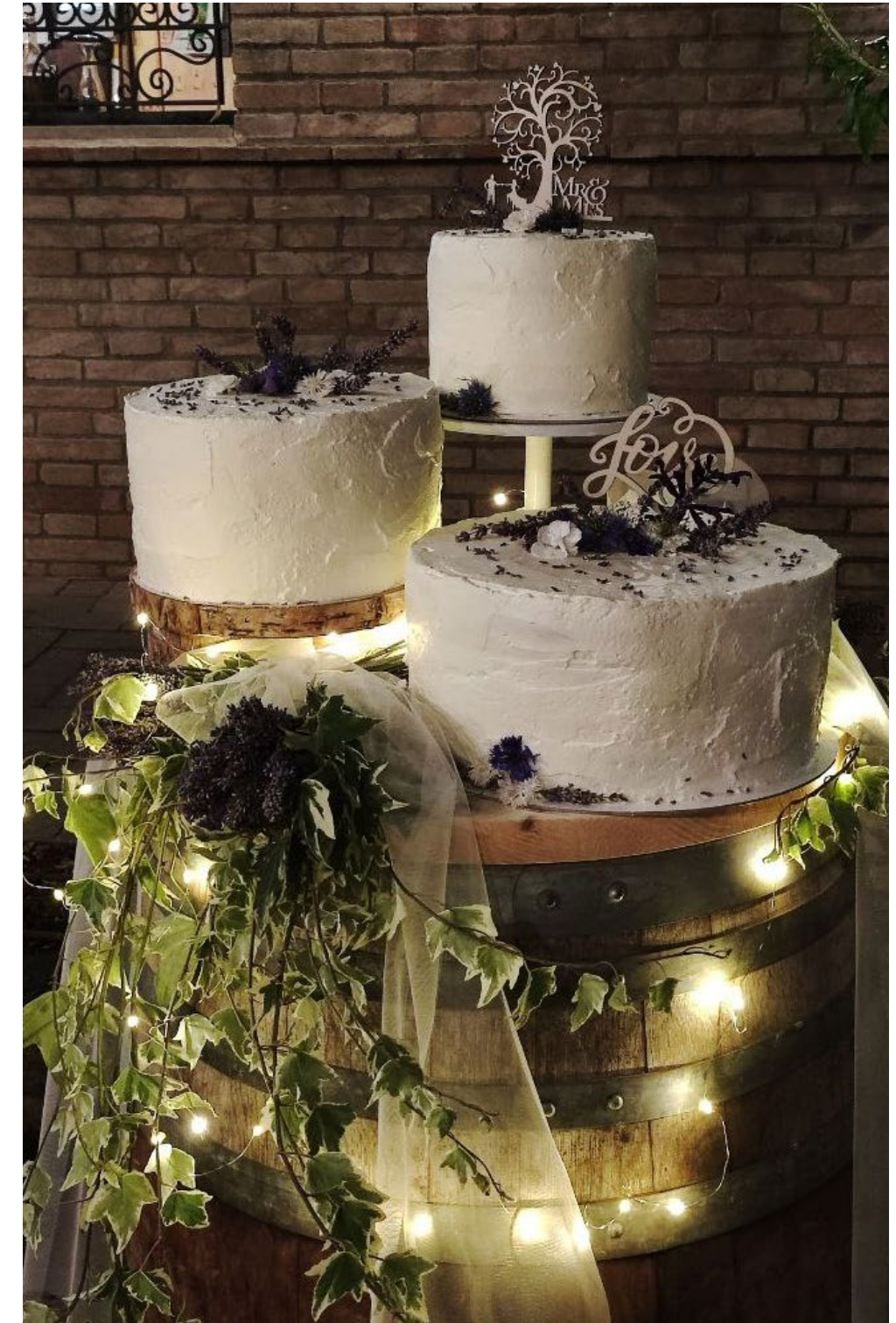


# NOZZE D'ORO





# MATRIMONIO





# CONTATTI

viale Oliveti 68c/70  
Miramare di Rimini (RN)

0541 452840  
333 957 2725

[ladolcetteriadimary@gmail.com](mailto:ladolcetteriadimary@gmail.com)

[ladolcetteriarimini.com](http://ladolcetteriarimini.com)



La Dolcetteria



[la\\_dolcetteria\\_di\\_mary](https://www.instagram.com/la_dolcetteria_di_mary)

