

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



La Dolcetteria
tutto buono senza glutine

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

BAVARESE



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



BAVARESE PROSECCO & FRAGOLE

Il gusto del Prosecco si sposa perfettamente con le fragole, rendendo questo dolce al cucchiaino 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



La Dolcetteria
tutto buono senza glutine

MOUSSE VEG

Dolce al cucchiaio 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 & CARAMELLO

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 avanza.*

- **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



La Dolcetteria
tutto buono senza glutine

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



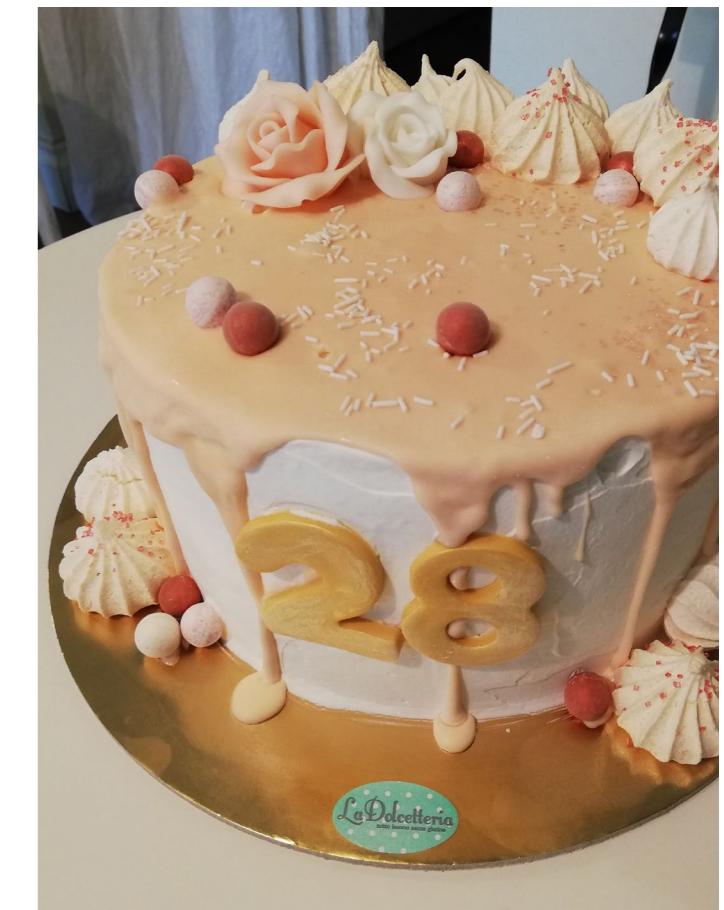
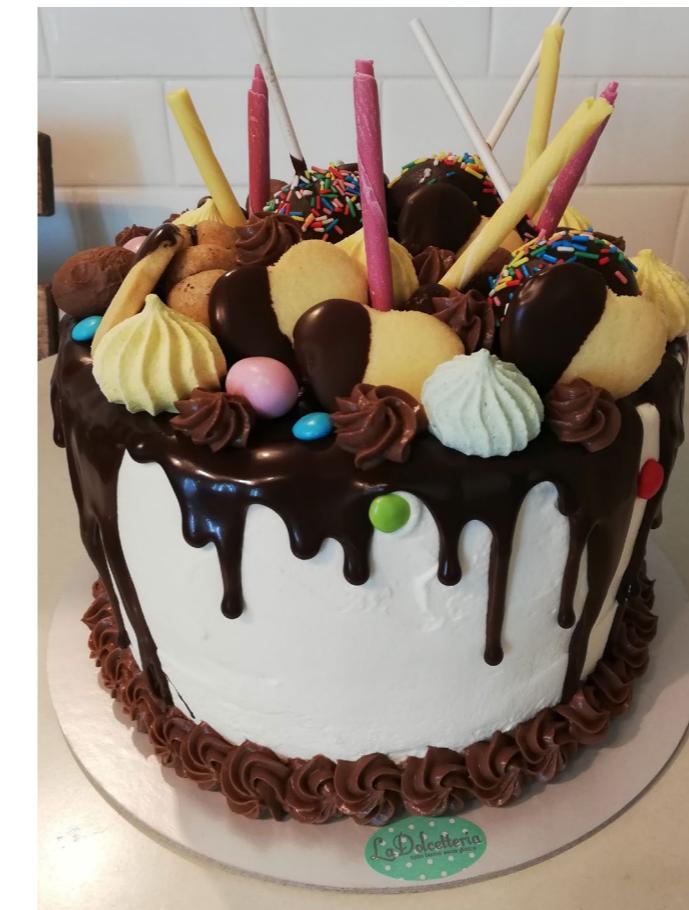
La Dolcetteria
tutto buono senza glutine

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



La Dolcetteria
tutto buono senza glutine

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

ladolcetteriarimini.com



La Dolcetteria



la_dolcetteria_di_mary

