

· PÂTISSERIE ·

ANDREA®

- FRANCESCHINI -

1 9 9 5

CHOCOLATA

by Andrea





# Catálogo *Productos*





# *Tartas*





## Banoffee

Base crocante de vainilla, dulce de leche, banana fresca, crema chantilly, nueces e hilos de chocolate.



## Frutilla

Masa dulce, crema chantilly, frutillas frescas y gel de frutillas.



## Key Lime Pie

Base crocante de vainilla, cremoso de limón y crema chantilly.





## Chocolate y frutillas

Base crocante de chocolate,  
crema de chocolate, crema  
de vainilla y frutillas frescas.





## Lemon Pie

Base de vainilla, lemon curd  
y decoración con merengue  
Tamaño grande y chico



## Queso y Naranja

Base de masa de vainilla con  
ralladura de naranja. Relleno  
de naranja y queso crema.  
Decorado con azúcar  
impalpable



## Cabsha

Base creciente de vainilla.  
Relleno con dulce de  
leche y chocolate.





## Crocante de Pera

Peras en almíbar de naranja, sobre masa tierna y crocante de maní.



## Chocolate y maracuyá

Base crocante de chocolate, crema de chocolate, crema de vainilla y salsa de maracuyá.





# *Tortas*





## Vip Duraznos

Bizcochuelo de vainilla, dulce de leche, merenguitos, crema chantilly y duraznos.



## Fest Duraznos

Biscuit de vainilla con dos cortes, dulce de leche, merenguitos, crema chantilly y duraznos.



## Vip Frutillas

Bizcochuelo de vainilla, dulce de leche, merenguitos, crema chantilly y frutillas frescas.



## Fest Frutillas

Biscuit de vainilla con dos cortes, dulce de leche, merenguitos, crema chantilly y frutillas frescas.





## Chokolatta

Biscuit de vainilla, dulce de leche, merenguitos, praliné de maní, crema chantilly y trocitos de dulce de batata.



## Limón y arándanos

Biscuit de vainilla, chantilly, lemoncurd, y arándanos frescos.



## Bruce

Biscuits húmedos de chocolate oscuro, dulce de leche y baño de ganache de chocolate semiamargo



## Bombón con frutilla

Biscuit de chocolate, crema bombón, crema chantilly y frutillas frescas. Tamaño Chica y Grande





## Selva Negra

Bizcochuelo de chocolate, almíbar con licor de cerezas, crema chantilly, cerezas al marraschino y trozos de chocolate.



## Bombón

Relleno de crema bombón bañado en ganash de chocolate, torta de chocolate decoración con nuez y lajas de chocolate. Tamaño Grande y chica

## Torta Party Duraznos

Bizcochuelo de vainilla relleno con dulce de leche, merengue, crema chantilly y durazno al natural. Rinde 12/15 porciones

## Torta Party Frutillas

Bizcochuelo de vainilla relleno con dulce de leche, merengue, crema chantilly y frutillas frescas. Rinde 12/15 porciones



A close-up photograph of a rectangular cake. The top is covered with a thick layer of fresh raspberries. Interspersed among the raspberries are chopped pistachios and small pieces of golden-brown crumbs. The sides of the cake reveal a multi-layered structure: a light-colored cake base, a layer of white cream, a layer of dark brown filling (possibly chocolate or coffee), and another layer of white cream. The cake is resting on a light-colored, textured surface.

# *Postres*





## Pavlova banana y frutillas

Canasta de merengue relleno de crema chantilly, frutillas y banana



## Pavlova durazno

Canasta de merengue relleno de crema chantilly y duraznos



## Rogel

Capas de masa seca con dulce de leche, merengue y nueces.

Tamaño Grande, Chico y 2.0



## Cheese cake frutos rojos

Base crocante, crema de queso, salsa de frutos rojos y frutos rojos naturales. Tamaño Chico y Grande



## Cheese cake maracuyá

Base crocante, crema de queso, salsa de maracuyá. Tamaño Chico y Grande







## Marquise

Base húmeda de chocolate, dulce de leche, crema batida y merengue. Tamaño 2.0 y Grande



## Tiramisú

Suave crema de queso, vainillas bañadas en café, con un toque de cacao amargo.



## Reina Blanca

Brownie de chocolate blanco, dulce de leche, crema, frambuesas y pistachos.





## Vert Paradise

Base crocante de chocolate,  
crema de chocolate. y  
mousse de naranja.





# *Postres Individuales*



## **Cuadrado Key Lime Pie**

Base crocante de vainilla, cremoso de limón y crema chantilly



## **Cuadrado ChocoFrut**

Base crocante de chocolate, crema de chocolate y vainilla y frutillas frescas



## **Cuadrado Marquise**

Base húmeda de chocolate, dulce de leche, crema batida y merengue



## **Cuadrado de ChocoMaracuya**

Base crocante de chocolate, crema de chocolate y vainilla. Con salsa maracuya





## Cuadrado Choco Oreo

Base de galletas oreo con crema y dulce de leche y galletas oreo



## Cuadrado Tiramisu

Suave crema de queso, vainillas bañadas en café, con un toque de cacao amargo.



## Cuadrado Cheese Cake Frutos Rojos

Base crocante, crema de queso, salsa de frutos rojos y frutos rojos naturales



## Cuadrado Reina Blanca

Brownie de chocolate blanco, dulce de leche, crema, frambuesas y pistachos.



## Cuadrado Carrot Cake

Masa de zanahoria, crema, confitado y frutos secos



## Cuadrado Cheese Cake Maracuya

Base crocante, crema de queso, salsa de maracuya



## Shot Vert Paradise

Base de galleta  
d3e chocolate,  
ganache  
semiamargo y  
musse de naranja.



## Shot Cheese Cake Frutos Rojos

Base crocante,  
crema de queso,  
salsa de frutos  
rojos y frutos rojos  
naturales



## Shot Tiramisu

Suave crema de  
queso, vainillas  
bañadas en café,  
con un toque de  
cacao amargo.



## Shot Cheese Cake Maracuya

Base crocante,  
crema de queso,  
salsa de maracuya





### **Mini Rogel**

Suave crema de queso, vainillas bañadas en café, con un toque de cacao amargo.



### **Mini Lemon**

Base de vainilla, lemon curd y decoración con merengue  
Tamaño grande y chico





# Petit Marquise

Base húmeda de chocolate,  
dulce de leche, crema batida y  
merengue





## Sable All Black

Sable de Cacao con  
musse de Chocolate



## Sable Dulce de leche y nuez

Masa manteca con dulce  
de leche y nuez



## Sable de Cacao

Sable de cacao, maní y  
dulce de leche con  
chocolate blanco



## Sable Almendras

Masa de almendras con  
chocolate blanco y  
almendras.





## Alfajor de Chocolate

Alfajor de chocolate relleno de ddl con baño de chocolate.



## Alfajor de manteca

Alfajores de manteca con dulce de leche.



## Alfajor de Frambuesa

Alfajores de manteca con frambuesa.



## Alfajor de Dulce de leche y nuez

Alfajores de manteca con dulce de leche y nuez.







## Conitos por 12 Unid.

Conitos base de galleta  
con dulce de leche  
bañados en chocolate



## Maicenitas por 40 Unid.

Alfajorcito de  
maicena



## Brownie Clasico

Presentacion: Placa de 6  
porciones o Cuadrados  
Individuales



## Frambuesa

Presentacion: Placa de 6  
porciones o Cuadrados  
Individuales

## Coco y Dulce de Leche

Presentacion: Placa de 6  
porciones o Cuadrados  
Individuales



## Brownie Oreo

Presentacion: Placa de 6  
porciones o Cuadrados  
Individuales

## Brownie Caramel

Presentacion: Placa de 6  
porciones o Cuadrados  
Individuales



## Limón

Presentacion: Placa de 6  
porciones o Cuadrados  
Individuales





## Masas Surtidas Chokolatta

Presentacion: Bandeja de 800gr.

Maicenitas, bombas de crema, bocaditos de limon, coco y dulce de leche, brownie y frambuesa.



## Masas Surtidas Andrea Franceschini

Presentacion: Bandeja de 600gr. /Bandeja de 1kg.

Maicenitas, bombas de crema, bocaditos de limon, coco y dulce de leche, brownie y frambuesa.



# *Budines*







## Budin Carrot Cake

Budin de zanahoria



## Budin Nuez

Budin de nuez



## Budin Limon

Budin de limon



**Trenza de Pascua**



**Pan Genovez**





·PÂTISSERIE·  


ANDREA®

- FRANCESCHINI -

1 9 9 5

POSTRES *CASEROS*

— ¡IRRESISTIBLES! —



## POSTRE TIRAMISU & NUTELLA



Vainillas, crema de mascarpone y deliciosa nutella.

### Conservación

Conservar en freezer entre -10° y -18°C.  
 Antes de consumir, se recomienda  
 descongelar en heladera 4 horas.  
 Una vez descongelado  
 mantener a 4°C.  
 Maximo de aptitud 72hs.  
 No volver a congelar.

## POSTRE TIRAMISU



Postre italiano con vainillas bañadas en café y queso crema.

### Conservación

Conservar en freezer entre -10° y -18°C.  
 Antes de consumir, se recomienda  
 descongelar en heladera 4 horas.  
 Una vez descongelado  
 mantener a 4°C.  
 Maximo de aptitud 72hs.  
 No volver a congelar.





## POSTRE CHEESE CAKE FRUTOS ROJOS



Base crocante de galletas, queso crema sabor limon y coulis de frambuesa

### Conservación

Conservar en freezer entre -10° y -18°C.  
Antes de consumir, se recomienda  
descongelar en heladera 4 horas.  
Una vez descongelado  
mantener a 4°C.  
Maximo de aptitud 72hs.  
No volver a congelar.

## POSTRE CHEESE CAKE MARACUYA



Base crocante de galletas, queso crema sabor limon y glasage de maracuya

### Conservación

Conservar en freezer entre -10° y -18°C.  
Antes de consumir, se recomienda  
descongelar en heladera 4 horas.  
Una vez descongelado  
mantener a 4°C.  
Maximo de aptitud 72hs.  
No volver a congelar.



## POSTRE COCO & TOCINO DEL CIELO



Base de coco, flan y yemas caramelizadas.

### Conservación

Conservar en freezer entre -10° y -18°C.  
 Antes de consumir, se recomienda  
 descongelar en heladera 4 horas.  
 Una vez descongelado  
 mantener a 4°C.  
 Maximo de aptitud 72hs.  
 No volver a congelar.

## POSTRE KINDER



Mousse de chocolate blanco, ganache de chocolate con  
leche y trocitos de Kinder.

### Conservación

Conservar en freezer entre -10° y -18°C.  
 Antes de consumir, se recomienda  
 descongelar en heladera 4 horas.  
 Una vez descongelado  
 mantener a 4°C.  
 Maximo de aptitud 72hs.  
 No volver a congelar.



# POSTRE CHOCO OREO Y FRAMBUESA



Chocotorta con oreo con corazón de dulce de leche y frambuesas.

## Conservación

Conservar en freezer entre -10° y -18°C.

Antes de consumir, se recomienda descongelar en heladera 4 horas.

Una vez descongelado mantener a 4°C.

Maximo de aptitud 72hs.

No volver a congelar.



## BROWNIE CLÁSICO



Mezcla húmeda de chocolate intenso.

### Conservación

Conservar en freezer entre -10° y -18°C.  
 Antes de consumir, se recomienda  
 descongelar en heladera 4 horas.  
 Una vez descongelado  
 mantener a 4°C.  
 Máximo de aptitud 72hs.  
 No volver a congelar.

## BROWNIE CARAMEL



Base super húmeda de brownie, baño de caramelo y nueces.

### Conservación

Conservar en freezer entre -10° y -18°C.  
 Antes de consumir, se recomienda  
 descongelar en heladera 4 horas.  
 Una vez descongelado  
 mantener a 4°C.  
 Máximo de aptitud 72hs.  
 No volver a congelar.



## BROWNIE OREO

## MOUSSE DE CHOCOLATE



Mezcla humeda de chocolate intenso con galletas Oreo

### Conservación

Conservar en freezer entre -10° y -18°C.  
 Antes de consumir, se recomienda  
 descongelar en heladera 4 horas.  
 Una vez descongelado  
 mantener a 4°C.  
 Maximo de aptitud 72hs.  
 No volver a congelar.



Base de brownie, dulce de leche, mousse de chocolate y ganage de chocolate blanco.

### Conservación

Conservar en freezer entre -10° y -18°C.  
 Antes de consumir, se recomienda  
 descongelar en heladera 4 horas.  
 Una vez descongelado  
 mantener a 4°C.  
 Maximo de aptitud 72hs.  
 No volver a congelar.



# COCO & DULCE DE LECHE



Base de tarta, dulce de leche y crema de coco al rum.

## Conservación

Conservar en freezer entre -10° y -18°C.  
 Antes de consumir, se recomienda  
 descongelar en heladera 4 horas.  
 Una vez descongelado  
 mantener a 4°C.  
 Maximo de aptitud 72hs.  
 No volver a congelar.

# APPLE PIE CRUMBLE



Base crocante con pure de m,anzana

## Conservación

Conservar en freezer entre -10° y -18°C.  
 Antes de consumir, se recomienda  
 descongelar en heladera 4 horas.  
 Una vez descongelado  
 mantener a 4°C.  
 Maximo de aptitud 72hs.  
 No volver a congelar.



## PERAS & ALMENDRAS



Masa dulce, peras y crocante de almendras.

### Conservación

Conservar en freezer entre -10° y -18°C.  
 Antes de consumir, se recomienda  
 descongelar en heladera 4 horas.  
 Una vez descongelado  
 mantener a 4°C.  
 Maximo de aptitud 72hs.  
 No volver a congelar.

## COCO & TOCINO DEL CIELO



Base de coco, flan y yemas caramelizadas.

### Conservación

Conservar en freezer entre -10° y -18°C.  
 Antes de consumir, se recomienda  
 descongelar en heladera 4 horas.  
 Una vez descongelado  
 mantener a 4°C.  
 Maximo de aptitud 72hs.  
 No volver a congelar.



## BANDEJA FRAMBUESA



Confitura de frambuesa, merengue, chocolate y nueces.

### Conservación

Conservar en freezer entre -10° y -18°C.  
 Antes de consumir, se recomienda  
 descongelar en heladera 4 horas.  
 Una vez descongelado  
 mantener a 4°C.  
 Maximo de aptitud 72hs.  
 No volver a congelar.

## BANDEJA LIMON



Masa suave de manteca cubierta con crema terciopelo de limón.

### Conservación

Conservar en freezer entre -10° y -18°C.  
 Antes de consumir, se recomienda  
 descongelar en heladera 4 horas.  
 Una vez descongelado  
 mantener a 4°C.  
 Maximo de aptitud 72hs.  
 No volver a congelar.



# BOMBAS DE CREMA

# BOMBAS DE CREMA CON CHOCOLATE



Masa rellena con crema pastelera.

## Conservación

Conservar en freezer entre -10° y -18°C.  
 Antes de consumir, se recomienda  
 descongelar en heladera 4 horas.  
 Una vez descongelado  
 mantener a 4°C.  
 Maximo de aptitud 72hs.  
 No volver a congelar.



Masa rellena con crema pastelera. y baño de ganache de chocolate.

## Conservación

Conservar en freezer entre -10° y -18°C.  
 Antes de consumir, se recomienda  
 descongelar en heladera 4 horas.  
 Una vez descongelado  
 mantener a 4°C.  
 Maximo de aptitud 72hs.  
 No volver a congelar.





## Alfajor relleno con dulce de leche y coco

### Conservación

Conservar en freezer entre -10° y -18°C.

Antes de consumir, se recomienda descongelar en heladera 4 horas.

Una vez descongelado mantener a 4°C.

Maximo de aptitud 72hs.

No volver a congelar.