

· PÂTISSERIE ·


ANDREA®
- FRANCESCHINI -

1 9 9 5

CHOCOLATA

by Andrea

A close-up photograph of a chocolate cake. The cake is topped with several dollops of white cream, each dusted with a fine layer of brown powder. The base of the cake is covered in a thick layer of chocolate shavings and small chocolate chips. The background is a solid, warm brown color.

Catálogo *Productos*

· 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

BROWNIE CARMEL



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.



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 húmeda 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.
 Máximo de aptitud 72hs.
 No volver a congelar.



Base de brownie, dulce de leche, mousse de chocolate y ganache 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.
 Máximo 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.