



Catalogo TORTE

[DOLCI DA LECCARSI I BAFFI]

TORTERIA
BERLICABARBIS

MAISON BON TE'

Chi Siamo

LA TORTERIA
BERLICABARBIS È STATA
FONDATA A TORINO IL 31
MARZO 2012. ABBIAMO
INIZIATO LA NOSTRA
AVVENTURA PREPARANDO
LE TRADIZIONALI “TORTE
DELLA NONNA”,
REALIZZATE CON
INGREDIENTI SEMPLICI E
GENUINI.



Oggi disponiamo di quattro sedi a Torino, tutte collegate a un unico laboratorio artigianale nel quale produciamo quotidianamente torte, croissant, biscotti e dolci per cerimonie.

Oltre ai tradizionali prodotti da forno, creiamo torte su misura sperimentando decorazioni e abbinamenti di materie prime differenti, impegnandoci a rimanere sempre fedeli al profumo di buono che si respira nella cucina di casa.

Le torte del mese **NEW!**

CARROT CAKE SENZA GLUTINE



CARROT CAKE SENZA GLUTINE

Torta soffice alle carote senza glutine, con una spolverata di cannella e arricchita da una delicata cream cheese. Umida e profumata, è perfetta per una pausa genuina senza rinunciare al gusto.



8-10 persone
€ 32,00



12-16 persone
€ 48,00

ALLERGENI: latte, uova, frutta a guscio.

Le torte del mese **NEW!**

LOTUS CAKE



LOTUS CAKE

Torta soffice al gusto Lotus, con una base delicata e un cuore ricco di crema Biscoff. Ricoperta da una ganache al cioccolato bianco e guarnita con biscotti Lotus, è un'esplosione di dolcezza dal gusto inconfondibile.



8-10 persone
€ 40,00



12-16 persone
€ 60,00

ALLERGENI: latte, uova, glutine.

Le torte del mese **NEW!**

NEW YORK CHEESECAKE AL CIOCCOLATO



NEW YORK CHEESECAKE AL CIOCCOLATO

Cremosa Cheesecake con un cuore ricco e avvolgente di cioccolato all'interno. Completata da una generosa copertura di cioccolato fondente, intensa e vellutata, per un gusto deciso e irresistibile.



8-10 persone
€ 40,00



12-16 persone
€ 60,00

ALLERGENI: latte, uova, glutine.



Le torte del mese **NEW!**

SACHER VEGANA



SACHER VEGANA

Sacher vegana dal gusto intenso, con soffice pan di spagna al cacao. Farcita con confettura di albicocche e ricoperta da un'avvolgente mousse fondente.



8-10 persone
€ 32,00



12-16 persone
€ 48,00

ALLERGENI: glutine.



Le torte del mese **NEW!**

**SOFFICE VEGANA COCCO, MANDORLE
E MIRTILLI**



SOFFICE VEGANA COCCO, MANDORLE E MIRTILLI

Torta soffice vegana arricchita da cocco e mandorle che donano una nota delicata e avvolgente. I mirtilli aggiungono freschezza e un piacevole contrasto, per un dolce leggero ma ricco di gusto.



8-10 persone
€ 28,00



12-16 persone
€ 40,00

ALLERGENI: soia, frutta a guscio, glutine.

Le torte del mese *NEW!*

OREO CHEESECAKE



OREO CHEESECAKE LAMPONI E CIOCCOLATO

Cheesecake cremosa su base Oreo, con un delicato contrasto tra la dolcezza del cioccolato e la freschezza dei lamponi. Ricca, avvolgente e bilanciata, è il perfetto incontro tra gusto intenso e nota fruttata.



8-10 persone
€ 32,00



12-16 persone
€ 48,00

ALLERGENI: glutine, latte.

Le torte del mese

I PLUMCAKE



LEMON PLUMCAKE

Plumcake con limone e semi di papavero



12-16 persone
€ 25,00

ALLERGENI: glutine, latte, uova.

NEW!

PINACOLADA PLUMCAKE

Plumcake con ananas e cocco



12-16 persone
€ 25,00

ALLERGENI: glutine, latte, uova.

Le torte del mese

LE MONOPORZIONI



NEW!

MAXI COOKIE GIANDUIA E FRAGOLE

€ 4,00

ALLERGENI: glutine, latte, uova, frutta a guscio.



NEW!

MAXI COOKIE PISTACCHIO E LAMPONI

€ 4,00

ALLERGENI: glutine, latte, uova, frutta a guscio.



TARTELLETTA CREMA E MIRTILLI

€ 5,00

ALLERGENI: glutine, latte, uova.

Le torte del mese

I MUFFIN



NEW!

MUFFIN LANGAROLA SENZA GLUTINE

€ 4,50

ALLERGENI: latte, uova, frutta a guscio.



NEW!

MUFFIN VEGANI FRAGOLA

€ 4,50

ALLERGENI: glutine.



MUFFIN GIANDUIA

€ 4,00

ALLERGENI: glutine, latte, frutta a guscio uova.

Le torte del mese

I BROWNIES



NEW!

BLONDIE CON CIOCCOLATO BIANCO E LAMPONI

€ 3,50

ALLERGENI: glutine, latte, uova,.



BROWNIE CON GIANDUIA E NOCCIOLE

€ 3,50

ALLERGENI: glutine, latte, uova.



BROWNIE VEGANI FONDENTI

€ 3,50

ALLERGENI: glutine.

Le torte della nonna

CROSTATA CON FRUTTA



CROSTATA CON CREMA E FRUTTA FRESCA

Un guscio di pasta frolla farcito con crema pasticcera e guarnito con frutta fresca.



8-10 persone
€ 32,00



12-16 persone
€ 48,00

ALLERGENI: glutine, latte, uova.

Le torte della nonna

BAVARESE



BAVARESE

Una croccante base di frolla farcita con crema bavarese: latte, uova, panna e zucchero. Disponibile nei seguenti gusti: **LAMPONI - COCCO - PISTACCHIO - VANIGLIA.**



8-10 persone
€ 32,00



12-16 persone
€ 48,00

ALLERGENI: glutine, latte, uova.

Le torte della nonna

CROSTATA



CROSTATA CON CONFETTURA AI FRUTTI DI BOSCO

La classica torta da colazione: la crostata.



8-10 persone
€ 30,00



12-16 persone
€ 40,00

ALLERGENI: glutine, latte, uova.

Le torte della nonna

MOUSSE



MOUSSE

Un guscio di pasta frolla farcita con crema pasticciera e una delicata mousse a base di cioccolato fondente e nocciole. È disponibile anche nella variante: **GIANDUJA E MASCARPONE**.



8-10 persone
€ 32,00



12-16 persone
€ 48,00

ALLERGENI: glutine, latte, uova, frutta a guscio.

Le torte della tradizione

SACHER



SACHER

La torta al cioccolato per eccellenza: ricoperta di glassa fondente e farcita con confettura di albicocche. È disponibile anche nella variante: **CIOCCOLATO BIANCO CON CONFETTURA DI LAMPONI.**



8-10 persone
€ 32,00



12-16 persone
€ 48,00

ALLERGENI: glutine, latte, uova.

Le torte della tradizione

TIRAMISÙ



TIRAMISÙ

Pan di spagna al cioccolato bagnato con caffè e farcito con una vellutata crema al mascarpone, ricoperto da una generosa spolverata di cacao.



8-10 persone
€ 40,00



12-16 persone
€ 60,00

ALLERGENI: glutine, latte, uova.

Le torte della tradizione

NEW YORK CHEESECAKE



NEW YORK CHEESECAKE

Una base di biscotto, una deliziosa crema di formaggio cotta (composta da mascarpone e formaggio spalmabile) e uno strato di confettura e frutta fresca. Disponibile nei gusti: **FRAGOLE - LAMPONI - MIRTILLI - FRUTTI DI BOSCO.**



8-10 persone
€ 40,00



12-16 persone
€ 60,00

ALLERGENI: glutine, latte, uova.

Le torte della tradizione

LANGAROLA



LANGAROLA

Dolce tipico della tradizione piemontese a base di farina di nocciole e tonde gentili intere. Friabile e morbida, è la torta ideale da accompagnare a una calda tazza di tè.



8-10 persone
€ 32,00



12-16 persone
€ 48,00

ALLERGENI: frutta a guscio, uova.

Le torte delle feste

OH MY SWEET BABY



OH MY SWEET BABY

Un dolce soffice a base di pan di spagna e farcito con una crema vellutata, ricoperto da tante margherite e sprinkles.

ALLERGENI: glutine, latte, uova.

Le torte delle feste

OH MY SWEET BABY



SCEGLI IL PAN DI SPAGNA

- vaniglia
- cioccolato

SCEGLI LA FARCIA

- ganache bianca (panna + cioccolato bianco)
- ganache cioccolato (panna + fondente)
- lemon curd (crema al limone)
- crema mascarpone (panna + mascarpone + formaggio spalmabile)
- crema nocciole (panna + mascarpone + formaggio spalmabile + pasta nocciole)
- crema pistacchio (panna + mascarpone + formaggio spalmabile + pasta pistacchio)

SCEGLI LA FRUTTA

- fragole
- lamponi
- mirtilli
- frutti di bosco

SCEGLI I COLORI DI

- crema esterna
- margherite

SCEGLI LA SCRITTA

-

SCEGLI LA CREMA ESTERNA

- ganache cioccolato bianco (per torte a 1 strato)
- crema al burro (per torte dai 2 strati in su)

SCEGLI LA DIMENSIONE

 <p>4-6 persone € 30,00 1 strato di farcia</p>	 <p>10-12 persone € 60,00 1 strato di farcia</p>
 <p>14-18 persone € 85,00 1 strato di farcia</p>	 <p>20-25 persone € 110,00 2 strati di farcia</p>
 <p>25-30 persone € 130,00 3 strati di farcia</p>	 <p>30-35 persone € 150,00 2 strati di farcia</p>
 <p>40-45 persone € 180,00 3 strati di farcia</p>	

Le torte delle feste

FORESTA BIANCA



FORESTA BIANCA

Un dolce fresco e delicato composto da pan di spagna alla vaniglia, farcito con curd al limone e ricoperto da un goloso strato di cioccolato bianco. Infine una cascata di mirtilli a decorare.

ALLERGENI: glutine, latte, uova.

Le torte delle feste

FORESTA BIANCA



SCEGLI LA DIMENSIONE



4-6 persone
€ 25,00

1 strato di farcia



10-12 persone
€ 55,00

1 strato di farcia



14-18 persone
€ 80,00

1 strato di farcia



20-25 persone
€ 95,00

2 strati di farcia



25-30 persone
€ 115,00

3 strati di farcia



30-35 persone
€ 135,00

2 strati di farcia



40-45 persone
€ 160,00

3 strati di farcia

EXTRA



candelina (+ € 1,00)

Le torte delle feste

NAKED CAKE



NAKED CAKE

Alta e soffice, è composta da strati di pan di spagna alternati a una crema a scelta, il tutto decorato con abbondante frutta fresca.

ALLERGENI: glutine, latte, uova.

Le torte delle feste

NAKED CAKE



SCEGLI IL PAN DI SPAGNA

- vaniglia
- cioccolato

SCEGLI LA FARCIA

- ganache bianca (panna + cioccolato bianco)
- ganache cioccolato (panna + fondente)
- chantilly (panna + crema pasticcera) solo per torte a uno strato
- crema mascarpone (panna + mascarpone + formaggio spalmabile)

SCEGLI LA FRUTTA

- fragole
- lamponi
- mirtilli
- frutti di bosco

SCEGLI LA DIMENSIONE

	4-6 persone € 25,00 1 strato di farcia		10-12 persone € 55,00 1 strato di farcia
	14-18 persone € 80,00 1 strato di farcia		20-25 persone € 95,00 2 strati di farcia
	25-30 persone € 115,00 3 strati di farcia		30-35 persone € 135,00 2 strati di farcia
	40-45 persone € 160,00 3 strati di farcia		

EXTRA

- fiore (+ € 10,00)
- candelina (+ € 1,00)

Le torte delle feste

TORTA MATILDA



TORTA MATILDA

Il dolce al cioccolato per antonomasia: realizzato con strati di pan di spagna al cacao, farcito e ricoperto da una golosa ganache arricchita con frutta per un tocco in più di freschezza e morbidezza.

ALLERGENI: glutine, latte, uova.

Le torte delle feste

TORTA MATILDA



SCEGLI LA FRUTTA

- fragole
- lamponi
- mirtilli
- frutti di bosco


SCEGLI LA FARCIA

- cioccolato bianco
- cioccolato fondente

SCEGLI IL CROCCANTE

- palline fondente
- palline ciocco bianco
- palline caramello
- granella pistacchio o nocciolo

SCEGLI LA DIMENSIONE

 4-6 persone € 30,00 1 strato di farcia	 10-12 persone € 60,00 1 strato di farcia
 14-18 persone € 85,00 1 strato di farcia	 20-25 persone € 110,00 2 strati di farcia
 25-30 persone € 130,00 3 strati di farcia	 30-35 persone € 150,00 2 strati di farcia
 40-45 persone € 180,00 3 strati di farcia	

EXTRA

- fiori (+ € 10,00)
- candelina (+ € 1,00)

Le torte delle feste

CREAM TART



CREAM TART

Una torta a strati, caratterizzata da una farcitura deliziosa e da una raffinata decorazione: dischi di frolla alla vaniglia si alternano a una farcia a scelta, il tutto completato da una delicata copertura di frutta.

ALLERGENI: glutine, latte, uova.

Le torte delle feste

CREAM TART



SCEGLI LA FARCIA

- ganache bianca
(panna + cioccolato bianco)
- ganache cioccolato
(panna + fondente)
- chantilly
(panna + crema pasticcera)
- crema mascarpone
(panna + mascarpone +
formaggio spalmabile)








SCEGLI LA FORMA

- lettera
- tonda
- numero
- cuore

SCEGLI LA FRUTTA

- fragole
- lamponi
- mirtilli
- frutti di bosco

SCEGLI LA DIMENSIONE

- | | |
|--|--|
|  4-6 persone
€ 25,00 |  10-12 persone
€ 55,00 |
|  14-18 persone
€ 80,00 |  20-25 persone
€ 95,00 |
|  25-30 persone
€ 115,00 |  30-35 persone
€ 135,00 |
|  40-45 persone
€ 160,00 | |

EXTRA

- fiori (+ € 10,00)
- candelina (+ € 1,00)

Le torte delle feste

COLORFUL CAKE



COLORFUL CAKE

Scegli i tuoi colori preferiti, aggiungi una scritta che ti rappresenta e una manciata di sprinkles insieme a una spolverata di glitter. La torta più allegra e colorata è pronta per festeggiare insieme a voi.

ALLERGENI: glutine, latte, uova.

Le torte delle feste

COLORFUL CAKE



SCEGLI IL PAN DI SPAGNA

- vaniglia
- cioccolato

SCEGLI LA FARCIA

- ganache bianca (panna + cioccolato bianco)
- ganache cioccolato (panna + fondente)
- lemon curd (crema al limone)
- crema mascarpone (panna + mascarpone + formaggio spalmabile)
- crema nocciole (panna + mascarpone + formaggio spalmabile + pasta nocciole)
- crema pistacchio (panna + mascarpone + formaggio spalmabile + pasta pistacchio)

SCEGLI LA FRUTTA

- fragole
- lamponi
- mirtilli
- frutti di bosco

SCEGLI LA CREMA ESTERNA

- ganache cioccolato bianco (per torte a 1 strato)
- crema al burro (per torte dai 2 strati in su)

SCEGLI LA DIMENSIONE

- | | | | |
|---|--|---|--|
|  | 4-6 persone
€ 30,00
1 strato di farcia |  | 10-12 persone
€ 60,00
1 strato di farcia |
|  | 14-18 persone
€ 85,00
1 strato di farcia |  | 20-25 persone
€ 110,00
2 strati di farcia |
|  | 25-30 persone
€ 130,00
3 strati di farcia |  | 30-35 persone
€ 150,00
2 strati di farcia |
|  | 40-45 persone
€ 180,00
3 strati di farcia | | |

SCEGLI I COLORI DI

- crema esterna
- ciuffi

SCEGLI LA SCRITTA

-

Le torte delle feste

LAMBETH CAKE



LAMBETH CAKE

Torta decorata con eleganti decorazioni in stile vintage e colorati fiocchetti in raso.

ALLERGENI: glutine, latte, uova.

Le torte delle feste

LAMBETH CAKE



SCEGLI IL PAN DI SPAGNA

- vaniglia
- cioccolato

SCEGLI LA FARCIA

- ganache bianca (panna + cioccolato bianco)
- ganache cioccolato (panna + fondente)
- lemon curd (crema al limone)
- crema mascarpone (panna + mascarpone + formaggio spalmabile)
- crema nocciole (panna + mascarpone + formaggio spalmabile + pasta nocciole)
- crema pistacchio (panna + mascarpone + formaggio spalmabile + pasta pistacchio)


SCEGLI LA FRUTTA

- fragole
- lamponi
- mirtilli
- frutti di bosco

SCEGLI I COLORI DI

- crema esterna
- ciuffi
- fiocchetti di raso

SCEGLI LA DIMENSIONE

- | | | | |
|---|--|---|--|
|  | 4-6 persone
€ 30,00
1 strato di farcia |  | 10-12 persone
€ 60,00
1 strato di farcia |
|  | 14-18 persone
€ 85,00
1 strato di farcia |  | 20-25 persone
€ 110,00
2 strati di farcia |
|  | 25-30 persone
€ 130,00
3 strati di farcia |  | 30-35 persone
€ 150,00
2 strati di farcia |
|  | 40-45 persone
€ 180,00
3 strati di farcia | | |

SCEGLI LA SCRITTA

-

Le torte delle feste

GRADUATION CAKE



GRADUATION CAKE

Una torta *Red Velvet* caratterizzata da un pan di Spagna di colore rosso, ricoperta da una vellutata crema bianca e decorata con rametti di alloro, frutti rossi e delicati fiorellini bianchi di gypsophila. La scelta ideale per celebrare un importante traguardo come la laurea. ALLERGENI: glutine, latte, uova.

Le torte delle feste







GRADUATION CAKE



SCEGLI LA FARCIA

- ganache bianca (panna + cioccolato bianco)
- ganache cioccolato (panna + fondente)
- crema mascarpone (panna + mascarpone + formaggio spalmabile)

SCEGLI LA DIMENSIONE

 4-6 persone € 30,00 1 strato di farcia	 10-12 persone € 60,00 1 strato di farcia
 14-18 persone € 85,00 1 strato di farcia	 20-25 persone € 110,00 2 strati di farcia
 25-30 persone € 130,00 3 strati di farcia	 30-35 persone € 150,00 2 strati di farcia
 40-45 persone € 180,00 3 strati di farcia	

EXTRA

- scritta su pasta di zucchero: + € 10,00
- tocco in pasta di zucchero: + € 10,00

Lo Sweet Table



Lo Sweet Table



LO SWEET TABLE

Una tavola allestita con una selezione di dolcetti che seguono il tema della festa:

Comprende:

- **Mini cupcake**
- **Tartellette** con frutta e farciture a scelta
- **Bigné craquelin**, caratterizzati da una superficie croccante e decorati con golose creme
- Bicchierini di **dolci al cucchiaino**
- **Mini cream tart**, preparate con frolla, ganache al cioccolato bianco e frutta

Questo buffet scenografico, goloso e raffinato è progettato per soddisfare i gusti di tutti: dalla crema al limone a quella al cioccolato, dal caramello alla ganache bianca, fino al pistacchio e alla classica crema pasticcera.

Ogni dolce è personalizzabile sia per quanto riguarda gli ingredienti sia per i colori. **(PREZZI SU RICHIESTA)**



Come prenotare



PER PRENOTARE UNA TORTA POTETE CHIAMARCI O SCRIVERCI SU WHATSAPP AL NUMERO **376 2320360**.

ALCUNI DOLCI PIÙ ELABORATI HANNO BISOGNO DI 4-5 GIORNI DI PREAVVISO, MENTRE GLI ALTRI NECESSITANO DI MASSIMO 1 GIORNO.

POTETE RITIRARE LA TORTE PRESSO LE TORTERIE DI:

- via Catania 10, Torino
- via Po 11, Torino,
- via Cernaia 44, Torino
- via Carlo Alberto 26, Torino

376 2320360



communication@berlicabarbis.com



via Catania 10, Torino

