

Carte des pâtisseries Printemps/été 2024

Les Entremets

- Fraisier revisité :** *Biscuit pistache, confit fraise et ganache montée vanille.*
- Cherry :** *Dacquoise chocolat blanc/fruits secs, confit griotte/framboise et mousse chocolat blanc.*
- Créquillon :** *Croustillant praliné, biscuit chocolat et mousse chocolat noir.*
- Bergeron :** *Dacquoise amande, confit abricots et ganache montée au romarin.*
- Pavlova :** *Meringue, crémeux framboise, chantilly citron et framboises fruits.*
- Africain :** *Biscuit chocolat, mousse chocolat noir et lait et noisettes concassées et torrifiées.*
- Yuzu :** *Croustillant chocolat/yuzu, crémeux yuzu, biscuit noisette, et mousse yuzu/citron.*
- Chouchou :** *Croustillant cacahuète, dacquoise noisettes et mousse chocolat lait Valrhona.*
- Fraisier :** *Génoise, fraises fraîches françaises, crème diplomate et mousse fraise.*

Les tartes

- Rustique :** *Compotée rhubarbe/fraise et macaronnade amande sur pâte feuilletée.*
- Chocolat :** *Ganache chocolat sur pâte sucrée.*
- Citron :** *Crémeux citron et meringue italienne sur pâte sucrée.*
- Coffe :** *Ganache chocolat/café et chantilly café sur pâte sucrée.*
- Fraise :** *Tarte aux fraises avec crème pâtissière ou chantilly sur pâte sucrée.*
- Breton fraise :** *Ganache montée vanille et fraises sur sablé breton.*

La liste des allergènes est consultable sur
www.boutique-boulangerie-delaunay.fr
48 h de délai pour passer vos commandes
-5% sur la boutique en ligne