



CATALOGO DE TARTAS



Filosofía de trabajo

El objetivo de mi trabajo es la creación artesanal de productos varios de pastelería. Todo, absolutamente todo está hecho en el obrador que veis delante.

Trabajo con ingredientes de calidad, mantequilla, chocolate y frutos frescos.

Trabajo para asegurar un producto único, fresco y afinado. Dado que se trata de una producción limitada a pequeña escala, es esencial encargarse con antelación todos los siguientes productos...



Tartas



Guadarrama

Bizcocho sin gluten* ,Mousse de maracuyá , cremoso de mango.

Precios:

- 6 Personas: 28€
- 8 Personas: 36€
- 10 Personas: 44€
- 12 Personas: 52€
- 18 Personas: 78€
- 20Personas: 85€

*Contiene trazas



Decoraciones

- Placas Chocolate: incluidas
- Macaron: +2€ (Disponibilidad)
- Felicidades chocolate:+3€
- Frutas:+5€

Isabel



Bizcocho sin gluten* ,Mousse de frambuesa , "membrillo" de frambuesa.

Precios:

- 6 Personas: 28€
- 8 Personas: 36€
- 10 Personas: 44€
- 12 Personas: 52€
- 18 Personas: 78€
- 20 Personas: 85€

*Contiene trazas

Decoraciones

- Placas Chocolate: incluidas
- Macaron: +2€ (Disponibilidad)
- Felicidades chocolate: +3€
- Frutas: +5€

Pedriza

Bizcocho sin gluten* ,Mousse de chocolate 65% , cremoso de vainilla.

Precios:

-6 Personas:	24€	
-8 Personas:	32€	37€
-10 Personas:	45€	46€
-12 Personas:	47€	55€
-18 Personas:	67€	
-20Personas:	75€	88€

*Contiene trazas



Decoraciones

Placas Chocolate: incluidas
Macaron: +2€ (Disponibilidad)
Felicidades chocolate:+3€
Frutas:+5€

Limón

Tartaleta (Galleta de Mantequilla) con la inconfundible crema de limon de Sweet Etxea y merengue quemado.

Precios:

-6 Personas: 26€

-8 Personas: 34€

-10 Personas: 42€



Gateau Basque

El pastel vasco es un postre de viaje. Significa que puedes llevarlo sin necesidad de refrigeración. Se trata de una masa crujiente de mantequilla y crema pastelera tradicional entre medios

Precios:

-8 raciones 31€



Milhojas

Crujiente y con sabor a mantequilla, el mihojas de Sweet Etxea cuenta ya con una larga lista de adeptos

Precios:

-6 Personas: 28€

-8 Personas: 37€

-10 Personas: 45€

-12 Personas: 54€

-18 Personas: 82€

Rellenos:

Nata

Crema Vainilla

Merengue

Praliné +5€

Trufa +5€



Decoraciones

Tiras Chocolate: incluidas

Macaron: +1€ (Disponibilidad)

Felicidades chocolate: +3€

Frutas: +5€

Saint Honoré

El homenaje al patrón de los pasteleros en Francia. Se trata de una base de hojaldre con crema y nata. En ella van colocados unos buñuelos caramelizados rellenos de crema.

Precios:

-6 Personas 29€

-8 Personas: 37€

-10 Personas: 45€



Glaseados Especiales

Estos glaseados con efectos y colores especiales harán que tu tarta luzca aún más. ¡Sin duda una experiencia especial en tu mesa!

Precio: desde 6.95



Bodas y bautizos



Dama Blanca

Sable Breton(Crujiente galleta de mantequilla), Bizcocho magdalena, Mousse de queso Philadelphia y vainilla, interior de frutos del bosque, decoraciones en chocolate blanco.

Precios:

-8 Personas: 39€

-12 Personas: 59€

-20 Personas: 92€



Champagne

Bizcocho de Pistacho, mousse de champagne y vainilla, coulis de frutos rojos y merengue quemado. Decoración de frutos rojos.

Precios:

-12 Personas: 59€

-20 Personas: 95€



Croquenbouche

Croque en bouche significa crujiente en boca. Es una pirámide de profiteroles caramelizados dispuestos sobre un guirlache de almendras. Va decorado con rosas de caramelo estirado. Es una Pieza para Celebraciones únicas.

Precio:
desde 50€



Mesas Dulces

Las mesas dulces son el complemento perfecto para una celebración/evento. Bodas, bautizos, banquetes o cumpleaños. Disfrute de una mesa dulce personalizada por sweet etxea e imprima en su boda estilo y elegancia.

Precio:
desde 150€



Escultura

Escultura en chocolate(excepto verano), en galleta, azucar o mazapan.

Precio:
desde 50€



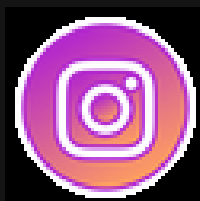
Falta algo?

Dime que buscas y lo
miramos!!

Contacto

Movil: 629615855 Marcus

Web: www.sweetetxea.com



@sweet_etxea



www.facebook.com/SweetEtxea

Convertimos Sueños
en
Arte comestible