Azienda Agricola Agrituristica
LA BOTANICA

# CATALOGO
# LE NOSTRE TORTE
## per i Vostri Eventi

# LE NOSTRE TORTE
## *per i Vostri Eventi*

Il laboratorio di pasticceria de La Botanica è la riscoperta e l'esaltazione della tradizione.

Abbiamo riaperto i ricettari di Mamma Piera e delle Nonne Albina e Clelia per farvi assaggiare le vecchie torte di casa, con il sapore di una volta. La Botanica richiama torte tipiche della tradizione milanese e ricette di famiglia, accostandole a dolci classici e cakes più moderne.

Realizzate con i nostri ingredienti, senza coloranti né conservanti, le torte de La Botanica nascono nel segno della naturalezza.
**Decorate a mano con fiori e verde del nostro Giardino Botanico, con possibilità di scritte personalizzate in cioccolato,** sono pensate per rendere unici i vostri eventi.

**TORTE**

- Pan di Spagna (con frutta o senza)
- Millefoglie
- Crostata con confettura e mele
- Crostata con frutta fresca di stagione

**BUFFET**

- Buffet di dolci
- Buffet di crostate
- Pasticceria Mignon

**TORTE SPECIALI**

- Cream Tart
- Torte a piani:

1. Pan di Spagna *Nude cake*
2. Pan di Spagna *guarnito con panna*

**TORTE SENZA...**

- Glutine, Uova, Lattosio, Vegane, Zucchero

Il costo delle torte e dei buffet viene definito in base al menù scelto per l'evento.

# PAN *di Spagna*

**Pan di Spagna**
Strati di soffice pan di Spagna con leggera bagna al liquore maraschino e intervallati da crema Pasticcera o Chantilly. Possibilità di farcire con frutta fresca e/o gocce di cioccolato fondente.
Per personalizzare il gusto, è possibile aggiungere crema aromatizzata al pistacchio, nocciola, giannduia, caffè o cioccolato.

Decorazione con panna montata, completata da frutta e dettagli personalizzati su richiesta come farfalle in pasta di zucchero.

**Cake topper in pasta di zucchero realizzati a mano € 10 cad.**

Adele
Auguri

Davide

# MILLE *Foglie*

**MILLEFOGLIE**
Leggerissima pasta sfoglia croccante, farcita con morbida e fresca crema pasticcera o Chantilly.
Per personalizzare il gusto, è possibile aggiungere crema aromatizzata al pistacchio, nocciola, gianduia, caffè o cioccolato.

Per un contrasto ancora più gustoso, consigliamo l'abbinamento con fragole, lamponi o frutti rossi.

# CROSTATA *alla frutta*

**Crostata**

Classica ed elegante, realizzata con base di pasta frolla e farcita con un generoso strato di crema pasticcera o chantilly

Guarnita con frutta fresca di stagione.

Realizzabile in forma tonda o rettangolare a seconda della dimensione.

Su richiesta può essere decorata con fiori edibili / farfalle in pasta di zucchero / decorazioni di cioccolato

# CROSTATA
## *confettura e mele*

**Crostata**
Base di pasta frolla friabile farcita con uno strato di confettura di frutta, ricoperta in superficie da mele fresche disposte a fettine. L'equilibrio tra la dolcezza della confettura e la delicatezza delle mele rende questa crostata un grande classico, semplice e genuino.

Disponibile in forma tonda o rettangolare a seconda della dimensione

# CREAM Tart

**Cream Tart**

Torta composta da strati di biscotto fragrante alternati a crema Chantilly arricchita con mascarpone, che conferisce maggiore struttura e cremosità.

Completata con frutta fresca di stagione, che dona equilibrio, grazie alla sua naturale freschezza e leggera nota acidula.

Realizzabile in diverse forme personalizzate, comprese numeri, lettere e sagome su richiesta.

Disponibile anche nelle varianti:

- crema al cioccolato
- crema al pistacchio
- crema alla nocciola

Possibilità di base al cacao per una versione dal gusto più intenso.

30

# TORTE *a piani*

**Pan di Spagna - *ricoperto di panna montata***

Strati di soffice pan di Spagna con leggera bagna al liquore maraschino e intervallati da crema Pasticcera.
Possibilità di farcire con frutta fresca e/o gocce di cioccolato fondente.
Decorazione con panna montata, completata da frutta e dettagli personalizzati su richiesta.
Un grande classico sempre pronto a rendere speciali compleanni, pranzi o ogni occasione, accontentando tutti i gusti.

**Cake topper in pasta di zucchero realizzati a mano € 10 cad.**

# NUDE *Cake*

**Pan di Spagna *Nude Cake***

Elegante torta a strati, senza copertura esterna di glassa o panna, che lascia in vista la morbidezza del Pan di Spagna e della crema interna.

Farcita con crema Pasticcera al gusto desiderato e completata con frutta fresca di stagione, cioccolato o fiori edibili, a seconda delle preferenze (fiori non inclusi).

Perfetta per chi ama uno stile naturale, raffinato e leggero, ideale per compleanni, feste o eventi speciali.

# BUFFET *di Crostate*

Le nostre crostate celebrano la semplicità e la freschezza della frutta di stagione, con una base di pasta frolla friabile e un ripieno generoso.
Disponibili in diverse varianti, possono essere guarnite con frutta assortita secondo la stagione, decorazioni di cioccolato, fiori edibili o farfalle in pasta di zucchero, per un buffet elegante e colorato.
Perfette per eventi, feste e momenti in cui la qualità e la genuinità dei dolci sono protagoniste.

# PASTICCERIA *Mignon*

**Angolo di Monoporzioni**
Un angolo dedicato a piccole e raffinate monoporzioni, selezionate tra: bignè, tartellette alla frutta, tartellette al cioccolato con coulis di lampone, cremino alla nocciola, tartellette al limone meringate, cantucci alle mandorle, salame al cioccolato, gelée alla frutta e meringhette.

L'angolo prevede una selezione di 4 tipologie di mignon, definite in base alla stagione e alla disponibilità della Cascina.

# BUFFET *di Dolci*

Le torte non devono essere per forza complesse: a volte la semplicità è ciò che le rende più buone.
Ogni dolce è preparato con ingredienti naturali, senza coloranti né conservanti, per un gusto autentico e genuino.

Nel buffet troverete torte secondo la disponibilità della Cascina.

# TORTE *Senza...*

**...GLUTINE**

Ecco a voi l'elenco delle nostre proposte senza glutine:

- meringata
- sabbiosa
- torta gelato
- torta castagne cioccolato
- torta grano saraceno

**...UOVA**

Ecco a voi le nostre ricette dolci senza uova:

- torta gelato alla frutta o creme
- sfoglie con confettura di albicocca e uvetta
- strudel di mele e uvetta
- crumble di mele
- tarte tatin

# TORTE *Senza...*

**...LATTOSIO**

Ecco a voi l'elenco delle nostre proposte senza lattosio o proteine del latte:

- torta gelato alla frutta (base acqua)
- meringata
- torta alle castagne
- millefoglie con panna vegetale
- sfoglie con confettura di albicocca e uvetta
- strudel di mele e uvetta
- pan di spagna farcito con panna vegetale e frutta
- pan di spagna farcito con confettura e ricoperto da
- mandorle in scaglie

**...VEGANE**

Ecco a voi le nostre proposte vegane:

- torta gelato alla frutta
- millefoglie con panna vegetale
- sfoglie con confettura di albicocca e uvetta
- strudel di mele e uvetta

# TORTE *Senza...*

**...ZUCCHERO**
sostituzione dello zucchero bianco con il maltitolo, adatto anche per le persone diabetiche.

Ecco a voi l'elenco delle nostre proposte senza zucchero:

- Millefoglie con crema chantilly o pasticcera
- Torta della Nonna
- Crostata alla crema e frutta di stagione*
- Cream Tart (con maggiorazione sul costo al kg)
- *si ricorda la frutta contenere naturalmente zuccheri

***“Ogni torta de La Botanica è un ricordo che prende forma: profumi che riportano a casa, sapori che parlano di tradizione e momenti condivisi attorno a un tavolo. Con ingredienti naturali e la cura del nostro laboratorio artigianale, trasformiamo le vostre occasioni speciali in attimi da assaporare e custodire nel tempo..***

**La Botanica**
**Agriturismo con Dimore**
*Ristorante, Camere, Wedding,*
*Team Building,*
*Esperienze in Fattoria,*
*Fattoria Didattica accreditata*

**Contatti**
Elena (+39) 335 5471176
Lattelier (+39) 371 3193325
la.botanica.wedding@gmail.com
www.aziendaagricolabotanica.it
Via Filippo Gerbino, 33 – 20823 –
Lentate sul Seveso MB

**labotanica_official**
**labotanicawedding_official**