



Laboratorio Artigianale di Pasticceria Dolce e Salata
Viale Falchera 69 – 10156 Torino

333/4357339

P.IVA: 12192520018 – CF: VTRSRN70S49L219M

<https://www.facebook.com/sasy.cakeaway>

https://www.instagram.com/sasy_cakeaway

<https://www.sasycakeaway.com>

ELENCO INGREDIENTI

BASI

PAN DI SPAGNA: uova, zucchero, fecola e **farina di grano**, estratto di vaniglia o vanillina

PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO: uova, zucchero, fecola e **farina di grano**, cacao amaro

PASTA FROLLA : **farina di grano**, **burro**, zucchero semolato, **uovo** intero, tuorlo, sale, vaniglia in bacche, scorza di limone

PASTA SFOGLIA: **Farina di grano**, **burro**, acqua, Zucchero semolato, lievito, sale fino

PASTA BRISEE: **farina di grano**, **burro**, **uova**, acqua, sale

PASTA MATTÀ: **Farina di grano**, Zucchero, **Uova**, olio d'oliva, sale

PASTA MARGHERITA: **Uova**, **tuorlo**, Zucchero, **Farina di grano**, Fecola di patate, **burro**, sale, Vaniglia in bacche, Scorza di limone

DAQUISE ALLE MANDORLE: **farina di mandorle**, **farina 00** debole, zucchero a velo, **albume**, zucchero semolato

PASTA BIGNE' e CRAQUELIN: acqua, **burro**, **uova**, **farina di grano**, sale

CREME

CREMA PASTICCERA e CREMA CHANTILLY: latte, zucchero, **tuorli**, **panna**, amido di riso, amido di mais, vaniglia, scorza di limone, sale

CREMA PASTICCERA AL CIOCCOLATO: latte, zucchero, **tuorli**, cioccolato fondente, **panna**, amido di riso, amido di **mais**, vaniglia, scorza di limone, sale

CREMA PASTICCERA ALLA NOCCIOLA: latte, zucchero, **tuorli**, pasta di **nocciola**, **panna**, amido di riso, amido di **mais**, vaniglia, scorza di limone, sale

CREMA PASTICCERA AL PISTACCHIO: latte, zucchero, **tuorli**, pasta di **pistacchio**, **panna**, amido di riso, amido di **mais**, vaniglia, scorza di limone, sale

CREMA BAVARESE ALLA VANIGLIA: latte, **panna**, zucchero, **tuorli**, colla di pesce, vaniglia, scorza di limone, sale

CREMA BAVARESE AL CIOCCOLATO: latte, **panna**, zucchero, **tuorli**, cioccolato fondente o al latte, colla di pesce, vaniglia, scorza di limone, sale

CREMA BAVARESE ALLA NOCCIOLA: latte, **panna**, zucchero, **tuorli**, pasta di **nocciola**, colla di pesce, vaniglia, scorza di limone, sale

CREMA BAVARESE AL PISTACCHIO: latte, **panna**, zucchero, **tuorli**, pasta di **pistacchio**, colla di pesce, vaniglia, scorza di limone, sale

CREMA AL BURRO: **burro**, **albume**, zucchero, acqua (vaniglia, cioccolato, pasta di **nocciola** o pasta di **pistacchi** a scelta)

CREMA MOUSSELINE: Crema pasticcera + crema al burro

CREMA TIRAMISU': latte, zucchero, **tuorli**, **panna**, amido di riso, amido di mais, vaniglia, scorza di limone, sale, mascarpone, gelatina in fogli.

PASTICCERIA FRESCA:

BIGNOLE E CHANTILLY: acqua, **burro**, **uova**, **farina di grano**, zucchero, sale. (a seconda dei gusti delle creme: **Panna**, cioccolato, pasta di **pistacchio**, pasta di **nocciola**, limone, pasta di caffè)

FROLLA AL CACAO CON PANNA COTTA: : **farina di grano**, **burro**, zucchero semolato, **uovo** intero, tuorlo, cacao amaro, sale, vaniglia in bacche, scorza di limone. + Panna cotta: **Panna**, **latte**, zucchero, gelatina, vaniglia. + caramello: zucchero, aceto.

BICCHIERINI DI CIOCCOLATO CON CREME A SCELTA: Cioccolato + crema: acqua, **burro**, **uova**, **farina di grano**, zucchero, sale. (a seconda dei gusti delle creme: **Panna**, cioccolato, pasta di **pistacchio**, pasta di **nocciola**, limone, pasta di caffè)

TARTELLETTE DI FROLLA AI SAPORI DELL'ORTO: **farina di grano**, **burro**, zucchero semolato, **uovo** intero, tuorlo, sale, vaniglia in bacche, scorza di limone + per la farcitura: **latte**, **panna**, zucchero, **tuorli**, colla di pesce, vaniglia, scorza di limone, sale + a seconda degli aromi: timo, menta, rosmarino, salvia, ananas pesca.

TARTELLETTE DI FROLLA CON CREMA E FRUTTA: **farina di grano**, **burro**, zucchero semolato, **uovo** intero, tuorlo, sale, vaniglia in bacche, scorza di limone + per la farcitura: **latte**, zucchero, **tuorli**, **panna**, amido di riso, amido di mais, vaniglia, scorza di limone, sale + frutta di stagione.

MACARONS: Farina di **mandorle**, Zucchero a velo, **Albumi**, Zucchero, Acqua. Per la ganache: **panna**, **burro**, vaniglia + a seconda dei gusti: purea di fragole, lamponi, cioccolato fondente o bianco, pasta di **pistacchio**, pasta di **nocciola**, limone, caffè solubile, caramello e burro salato, limone e salvia.

PASTICCERIA SECCA:

PASTE DI MELIGA: farina di mais fioretto, **farina di grano, uova, burro**, zucchero, estratto di vaniglia (o vanillina), sale

CANESTRELLI: **Farina di grano, Burro**, Fecola di patate, Zucchero a velo, **Tuorli**, Scorza di limone, vaniglia

BACI DI DAMA: **Burro**, Zucchero, Farina di **mandorle, farina di grano, albumi**, Sale fino. Cioccolato fondente per il ripieno

BRUT MA BON: Zucchero, **Nocciole, Albumi**, Sale, Vanillina

FROLLINI AGLI AROMI DELL'ORTO: **farina di grano, burro**, zucchero semolato, **uovo** intero, tuorlo, sale, vaniglia in bacche, limone, timo (o rosmarino, o basilico, o salvia)

ASSABESI: **farina di grano, burro**, zucchero, miele, **uova**, cacao amaro

MERINGHE: Albume, zucchero. Se aromatizzate: cacao, sciroppo di menta, polvere di frutta disidratata, caffè a seconda del gusto.

FROLLINO CIOCCOLATO BIANCO E NOCCIOLE: **Burro, farina di grano**, cioccolato bianco, zucchero di canna, **farina di nocciole**, bicarbonato di sodio, sale

DIAMANTI AL CACAO: **Burro, farina di grano**, cacao in polvere, Zucchero, Bacche di vaniglia, sale

CROCCANTE ALLE MANDORLE: Zucchero, acqua, **mandorle, arachidi**.

GINGERBREAD: **farina di grano, burro**, zucchero, **TUORLO D'UOVO**, miele, melassa, sale, cannella, noce moscata, zenzero, chiodi di garofano.

TORTE:

TORTA CLASSICA PAN DI SPAGNA: pan di spagna (vedi basi) farcita con creme a scelta (vedi creme) e stuccata e decorata con panna, crema al burro o ganache a scelta (vedi Creme)

TORTA SHORTBREAD BISCUIT, CIOCCOLATO, CAMELLO E MOUSSE A SCELTA: Base Shortbread: **farina di grano, burro**, zucchero, farina di **mandorle**, cioccolato, aceto, **sale**. Per le mousse: **Panna, tuorli**, zucchero, acqua, colla di pesce. Gusti: cioccolato fondente o bianco, pasta di **nocciole**, pasta di **pistacchi**, vaniglia, purea di frutta.

CHEESECAKE: BASE: biscotti tipo digestive [farina 56% (**farina** di grano, carbonato di calcio, ferro, niacina, tiammina), olio di palma, zucchero, **farina** integrale di grano (13%), sciroppo di zucchero parzialmente invertito, agenti lievitanti (carbonato di sodio, acido malico), sale] **burro**. RIPIENO: **formaggio** fresco tipo Philadelphia [**Latte** pastorizzato, crema di latte, sale, addensanti: alginato di sodio, carragenina, fermenti lattici], **panna**, zucchero, vaniglia, gelatina alimentare. COPERTURA: purea o confettura di frutta a seconda dei gusti, limone, acqua.

NEW YORK CHEESECAKE: : BASE: biscotti tipo digestive [farina 56% (**farina** di grano, carbonato di calcio, ferro, niacina, tiammina), olio di palma, zucchero, **farina** integrale di grano (13%), sciroppo di zucchero parzialmente invertito, agenti lievitanti (carbonato di sodio, acido malico), sale] **burro**. RIPIENO: **formaggio** fresco tipo Philadelphia [**Latte** pastorizzato,

crema di latte, sale, addensanti: alginato di sodio, carragenina, fermenti lattici], **panna**, zucchero, vaniglia, amido di mais, **uova**. COPERTURA: frutta di stagione, purea di frutta, confetture di frutta, pasta di **pistacchio**, caffè, cioccolato fondente, al latte, bianco, a seconda dei gusti, **panna**, vaniglia, acqua.

FORESTA NERA: BASE: **uova**, zucchero, cioccolato fondente, **farina di grano**, **burro**, Amido di mais. FARCITURA: ciliegie sciroppate, zucchero, kirsh, **panna**, zucchero a velo, cioccolato fondente.

TORTA O CROSTATA LEMON CURD: BASE: **pan di spagna o frolla (vedi basi)**. RIPIENO lemon curd: limone, **uova**, zucchero, **burro**, amidi di mais, vanillina. DECORAZIONE meringa all'italiana: **albume**, acqua, zucchero. Oppure decorazione **panna**

TORTA MARQUISE: cioccolato fondente al 70%, **burro**, **uova**, zucchero, fecola di patate.

TORTA SACHER: cioccolato fondente al 70%, **Burro**, zucchero a velo, **Uova**, Zucchero, farina di **mandorle**. **farina** di grano, Acqua, liquore alla vaniglia, confettura di albicocche.

TRIONFO DI FRAGOLE: **Base** Pan di Spagna (**uova**, zucchero, fecola e **farina di grano**, estratto di vaniglia o vanillina), **Crema** pasticcera o chantilly (**latte**, zucchero, **tuorli**, **panna**, amido di riso, amido di mais, vaniglia, scorza di limone, sale) **panna**, fragole fresche

TORTA EROS: **base** pan di spagna (**uova**, zucchero, fecola e **farina di grano**, estratto di vaniglia o vanillina), **crema** chantilly (**latte**, zucchero, **tuorli**, **panna**, amido di riso, amido di mais, vaniglia, scorza di limone, sale), maringhe (**albume**, zucchero), Bavarese al cioccolato bianco (**latte**, **panna**, zucchero, **tuorli**, gelatina, cioccolato bianco, **panna**), Gele di lamponi (Purea di lamponi, gelatina, acqua, zucchero), Kirsh,

TORTA INCONTRO DI APRILE: **uova**, **Panna**, **farina di grano**, cocco rapè, zucchero, farina di **mandorle**, Crema Chantilly al caffè (**latte**, zucchero, **tuorli**, **panna**, amido di riso, amido di mais, caffè, vaniglia, scorza di limone, sale), Cioccolato fondente, cacao in polvere, Caffè espresso.

DRIP CAKE: **base** pan di spagna (**uova**, zucchero, fecola e **farina di grano**, estratto di vaniglia o vanillina) o chiffon cake (Zucchero, **Farina di grano**. Acqua, Olio di semi di girasole. **Uova**. Vaniglia, limone, lievito, Cremor tartaro, Sale fino), Creme a scelta (Vedi creme), **Panna**.

TORTA 8 MARZO: cupola di pan di spagna (**uova**, zucchero, fecola e **farina di grano**, estratto di vaniglia o vanillina), crema pasticcera (**latte**, zucchero, **tuorli**, **panna**, amido di riso, amido di mais, vaniglia, scorza di limone, sale), Purea di frutta e frutta a scelta, **Panna**, fiori eduli

TORTA BAVARESE base marquise: cioccolato, **burro**, **uova**, zucchero, fecola di patate, Crema bavarese gusto a scelta (vedi creme bavaresi alla sezione creme)

TORTA DI CREMA AL BURRO: **base** pan di spagna (**uova**, zucchero, fecola e **farina di grano**, estratto di vaniglia o vanillina), purea di frutta, frutta a scelta, crema pasticcera (**latte**, zucchero, **tuorli**, **panna**, amido di riso, amido di mais, vaniglia, scorza di limone, sale), crema gusto a scelta (vedi alla sezione creme), crema al burro (**burro**, **albume**, zucchero, acqua, aromatizzata a vaniglia, cioccolato, pasta di **nocciola** o pasta di **pistacchi** a scelta)

SAINT HONORE': **base** pan di spagna (**uova**, zucchero, fecola e **farina di grano**, estratto di vaniglia o vanillina), sfoglia (**Farina di grano**, **burro**, acqua, Zucchero semolato, lievito, sale fino), crema

pasticcera e pasticcera al cioccolato (**latte**, zucchero, **tuorli**, **panna**, amido di riso, amido di mais, vaniglia, cioccolato, scorza di limone, sale), grand marnier, caramello (zucchero,aceto), bigné (acqua, **burro**, **uova**, **farina di grano**, sale), granella di **nocciole**

MILLEFOGLIE ALLA CREMA: **Farina di grano**, **burro**, acqua, Zucchero semolato, lievito, sale fino, crema gusto a scelta (vedi alla sezione creme)

CROSTATA CREATIVA: Base frolla (**farina di grano**, **burro**, zucchero semolato, **uovo** intero, tuorlo, sale, vaniglia in bacche, scorza di limone), Cioccolato, pan di spagna (**uova**, zucchero, fecola e **farina di grano**, estratto di vaniglia o vanillina), acqua zucchero, purea di frutta, frutta di stagione a scelta , crema pasticcera (**latte**, zucchero, **tuorli**, **panna**, amido di riso, amido di mais, vaniglia, scorza di limone, sale)

CREAM TART: Base frolla (**farina di grano**, **burro**, zucchero semolato, **uovo** intero, tuorlo, sale, vaniglia in bacche, scorza di limone) Creme a scelta (vedi sezione creme), copertura tutto ciò che viene in mente: meringhette, cioccolatini, fiori eduli, barrette ecc....

MERINGATA: **albumi**, zucchero, **panna**, frutta a scelta, eventualmente gocce di cioccolato, pasta di **nocciola**, **pistacchio**, marron glaces a seconda dei gusti.

PASTA DI ZUCCHERO E CAKE DESIGN: base pan di spagna (**uova**, zucchero, fecola e **farina di grano**, estratto di vaniglia o vanillina) creme a scelta (vedi sezione creme), Sugar Paste (glucosio, gelatina, zucchero, acqua, glicerina). Tutte le coperture o gli oggetti **possono contenere coloranti alimentari** Vengono utilizzati E100-109 – gialli, 110-119 – arancione, 120-129 – rossi, 130-139 – blu e violetti, 140-149 – verdi, 150-159 – marroni e neri, 160-199 – altri. ***(possono influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini i seguenti coloranti:*** Sunset yellow (**E 110**), Giallo di chinolina (**E 104**), Carmoisina (**E 122**), Rosso allura (**E 129**), Tartrazine (**E 102**), Ponceau 4R (**E 124**). **Viene segnalato specificatamente al cliente nel momento della consegna l'eventuale utilizzo di uno di questi coloranti, e comunque sempre utilizzato nella quantità minima possibile, nel rispetto delle quantità consentite dalla legge.**

PANETTONE ARTIGIANALE: **TRADIZIONALE:** **Farina di grano**, **burro**, **tuorli d'uovo**, lievito madre naturale, acqua, zucchero, sale, bacche di vaniglia, uvetta sultanina australiana 5 corone, Arancia candita. **PANETTONE ALLE GOCCE DI CIOCCOLATO - farina di grano**, **burro**, **tuorli d'uovo**, acqua, sale, zucchero, gocce di cioccolato fondente e al latte Callebout (zucchero, latte intero in polvere, burro e pasta di cacao, lecitina di soja, aroma naturale di vaniglia).

COLOMBA ARTIGIANALE: **farina di grano tenero tipo 00**, **burro**, zucchero, tuorli d'uova, pezzetti di cioccolato fondente, lievito madre naturale, miele, sale, pasta d'arancia, baccelli di vaniglia. **Glassa all'amaretto:** zucchero, **mandorle**, albume , **nocciole**, farina di mais, cacao in polvere.

AMERICAN CAKES

CUPCAKE: Base: **Burro**, **Farina di grano**, Zucchero, **Uova**, vaniglia, Lievito in polvere, Sale. Per il frosting: Zucchero, Burro, vaniglia, Latte intero, aromi a scelta

COOKIES: **Farina di grano**, **burro**, gocce di cioccolato fondente, **uova**, zucchero di canna, zucchero, estratto di vaniglia.

RED VELVET CAKE: **BASE:** zucchero, **Farina di grano**, yogurt bianco, **uova**, **latte**, **burro**, essenza di vaniglia, bicarbonato, aceto, sale, **colorante alimentare rosso** nella quantità consentita dalla legge.

(può avere effetti negativi sull'attività e l'attenzione dei bambini) FARCITURA: **panna, formaggio** fresco spalmabile tipo Philadelphia, mascarpone, lamponi, zucchero a velo.

CAKE POPS: base pan di spagna (**uova**, zucchero, fecola e **farina di grano**, estratto di vaniglia o vanillina), cioccolato fondente 75%, cioccolato bianco, confettura di albicocche, codette

MUFFIN AL CIOCCOLATO: **Farina di grano** 00 debole, **latte**, gocce di cioccolato, cacao amaro, zucchero di canna grezzo, **uova**, **burro**, pasta d'arancia, cointreau.

MUFFIN AL LIMONE: **Farina di grano**, zucchero, olio di semi di girasole, succo e scorza di limone, amido di mais, lievito.

BROWNIES: cioccolato fondente, zucchero, **uova**, **burro**, **farina di grano**, cacao amaro, lievito, sale (possono contenere granella di **pistacchi**, **mandorle**, **nocciole** a richiesta)

APPLE CRUMBLE CAKE: base – zucchero, **burro**, **uova**, **farina di grano**, fecola di patate, lievito, sale, Per il ripieno: mele, **farina di grano**, **farina di mandorle**, zucchero di canna, **burro**, cannella.

BISCOTTI DECORATI - **farina di grano**, **burro**, zucchero semolato, **uovo** intero, tuorlo, sale, vaniglia in bacche, scorza di limone. Decorazione GHIACCIA REALE: zucchero, **albumi**, limone. Eventuali **coloranti alimentari**. Vengono utilizzati E100-109 – gialli, 110-119 – arancione, 120-129 – rossi, 130-139 – blu e violetti, 140-149 – verdi, 150-159 – marroni e neri, 160-199 – altri. ***(possono influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini i seguenti coloranti: Sunset yellow (E 110), Giallo di chinolina (E 104), Carmoisina (E 122), Rosso allura (E 129), Tartrazine (E 102), Ponceau 4R (E 124). Viene segnalato specificatamente al cliente nel momento della consegna l'eventuale utilizzo di uno di questi coloranti, e comunque sempre utilizzato nella quantità minima possibile, nel rispetto delle quantità consentite dalla legge.***

DOLCI DELLA TRADIZIONE

ZEPPOLE DI SAN GIUSEPPE: **Uova**, **farina** di grano, acqua, **burro**, sale. Crema pasticcera (**latte**, zucchero, **tuorli**, **panna**, amido di riso, amido di mais, vaniglia, scorza di limone, sale), amarene sciroppate Fabbri (zucchero, amarene, sciroppo di glucosio, acqua, succo di amarena (4%), acidificante acido citrico, aromi, coloranti antociani estratti da vegetali. Prodotto meccanicamente noccioolato. Può contenere noccioli o frammenti di noccioli)

PICCIDE'T CASTELLUCESE: **Farina di grano**, **uova**, zucchero, strutto, lievito madre, lievito di birra, **latte**

PASTIERA NAPOLETANA: base - **Farina**, strutto, zucchero, tuorli **d'uovo**. **latte**, **grano cotto**, scorza di limone. Per il ripieno: **ricotta vaccina**, **ricotta di pecora**, zucchero, **uova**, canditi (arancia, cedro) acqua di fiori d'arancio (Acqua, Essenza di fiori d'arancio, Aromi), cannella.

PASTICCIOTTI LECCESI: base - **Farina**, **burro**, **uova**, vaniglia, zucchero a velo. Ripieno – **Farina**, **latte**, **tuorli**, zucchero, vaniglia, amarene sciroppate Fabbri (zucchero, amarene, sciroppo di glucosio, acqua, succo di amarena (4%), acidificante acido citrico, aromi, coloranti antociani estratti da vegetali. Prodotto meccanicamente noccioolato. Può contenere noccioli o frammenti di noccioli)

CANNOLI SICILIANI: **Farina**, zucchero, **uova**, strutto, cacao amaro, sale, aceto di vino bianco, marsala. Per il ripieno – **Ricotta di pecora o bufala**, zucchero, gocce di cioccolato fondente. Olio di semi per la frittura. Per guarnire: ciliegie candite, zucchero a velo, scorza d'arancia candita, granella di pistacchi.

BONET LANGAROLO: **latte**, **uova**, zucchero, amaretti, cacao amaro, **rhum**

BRIOCHES

CROISSANT PARIGINI: Farina di grano, burro, acqua, latte intero, Zucchero semolato, lievito madre, sale fino, **tuorlo d'uovo** per la spennellatura. Farcitura: creme a scelta (vedi sezione creme), Confetture a scelta (albicocca, ciliegia, frutti di bosco, fragola). Spalmabili tipo Nutella o pistacchio

CORNETTI ALL'ITALIANA: Farina di grano, burro, acqua, latte intero, Zucchero semolato, lievito madre, **uova**, sale fino. Farcitura: creme a scelta (vedi sezione creme), Confetture a scelta (albicocca, ciliegia, frutti di bosco, fragola). Spalmabili tipo Nutella o pistacchio.

PAIN AU CHOCOLAT: Farina di grano, burro, acqua, latte intero, zucchero, gocce di cioccolato, lievito, sale fino, **tuorlo d'uovo** per la spennellatura.

PRALINE

PRALINE ALLA GRAPPA: Cioccolato fondente, Cioccolato al latte, Grappa, Destrosio, Miele

PRALINE AL COCCO: Latte Condensato, Cocco rapè, Latte, Liquore alla vaniglia. Copertura Cioccolato Bianco

PRALINE AFTEREIGHT: Acqua, zucchero invertito, Sciroppo di glucosio, burro, olio essenziale di menta, Copertura cioccolato Fondente

PRALINE MOU: Acqua, zucchero, glucosio, Panna, Burro, Fleur du sal, Pasta di Arachidi, Vaniglia. Copertura cioccolato fondente