




tra  **us**

Pastry & Bakery

 @tragus.pasteleria
www.tragus.es



Tartas



“ **Tartas Sacher
y Fondante**
10-12 raciones

Resto de Tartas
14-16 Raciones ”

Pastry & Bakery



Fondante de chocolate. Tarta fluida de chocolate caliente. Para los amantes del chocolate.



Sacher. Bizcocho jugoso de chocolate con mermelada de pasión y melocotón, crema de chocolate y baño crujiente y fino de chocolate.



Queso al Horno. Tarta suave y cremosa de queso cocida al baño maría con base de galletas caramelizadas.



Argentina. Crema de dulce de leche y chocolate, con galletas y natillas aromatizadas con caviar de vainilla, terminada con tropezones de nueces y galleta crumble de cacao.



Queso al Horno con Compota de Frutos Rojos. Tarta suave y cremosa de queso cocida al baño maría con base de galletas caramelizadas y cubierta por una compota de frutos rojos y arándanos.



Carrot Cake. Bizcocho jugoso de zanahoria y almendra, con suprema de queso con puntos de cremoso de mandarina y mango, brownie desmigado y splash de chocolate.



Red Velvet. Bizcocho húmedo y jugoso con frosty de crema de queso con toques a vainilla, bañada con nappage y terminado con una corona de queso con efecto terciopelo en chocolate rojo.



Lemon Pie. Base de galletas bretona, cremoso de limón y merengue italiano flambeado.



MaxiTragus. Auténtica tarta de galletas. Milhojas de galletas, con crema de chocolate con leche y crema aromatizada con caviar de vainilla.



Grancockies. Capas de bizcocho de cacao con mousse de chocolate blanco y trozos de galletas cookies, con corona de chocolate blanco con efecto terciopelo.



Danger Chocolate. Bizcocho húmedo de chocolate con una crema suave de chocolate y con toques a praliné de almendras y avellanas, espolvoreado con una fina capa de cacao y danger de chocolate blanco.



Cheesecake de Lotus. Tarta de queso suave y cremosa con praliné de Lotus, con base de galleta caramelizada con mantequilla. Horneada a baja temperatura para conseguir esa textura suave.



Tres Chocolates. Mousse de chocolate negro y chocolate leche, bañado con un brillo suave de chocolate y una corona de mousse de chocolate blanco.



Bizcocho de Manzana y Especias. Bizcocho suave y meloso con trozos de manzana y aromatizado con una variedad de especias que le da un carácter muy especial y diferente.



Queso de Oveja al horno. Tarta suave y cremosa de queso de oveja, cocida al baño maría con base de galletas caramelizadas.



Tragus Rectangular.

Auténtica tarta de galletas. Milhojas de galletas, con crema de chocolate con leche y crema aromatizada con caviar de vainilla.

Individuales



Pastry & Bakery



Cheesecake de Mandarina. Cremoso de queso y mandarina, con interior de naranja y mandarina, base de galleta crumble de cacao y sal.



Gold Roche. Cremoso de praliné de almendras y chocolate con leche. Bañado con una fina capa de chocolate con granillo de almendra y esfera dorada.



Sacher. Bizcocho jugoso de chocolate con mermelada de pasión y melocotón, crema de chocolate y baño crujiente y fino de chocolate.



Grano de Tiramisú. Mousse cremosa de queso con núcleo de caramelo de café, y un baño de chocolate con leche aromatizado con café.



Torro. Bizcocho de cacao suave, con compota de mandarina y fruta de pasión, crema de turrón y crujiente de galleta crumble y turrón, mousse de turrón.



Trocadero. Mousse de chocolate con leche y avellana, núcleo de crema de vainilla y crujiente de galleta crumble y avellana.



Petit Brioche. Pan de brioche calado con nata, leche y aromatizada con vainilla, se termina caramelizando a mano, se recomienda tomar tibio.



Polo de Atenas. Cremoso de yogurt griego y cremoso de frambuesa, bañado con una fina capa de chocolate de frutos rojos, con crujientes bolas de crispis.



Tragus. Auténtica tarta de galletas. Crema de chocolate con leche, crujiente de galletas y crema aromatizada con caviar de vainilla, terminada con galletas con toques a bronce.



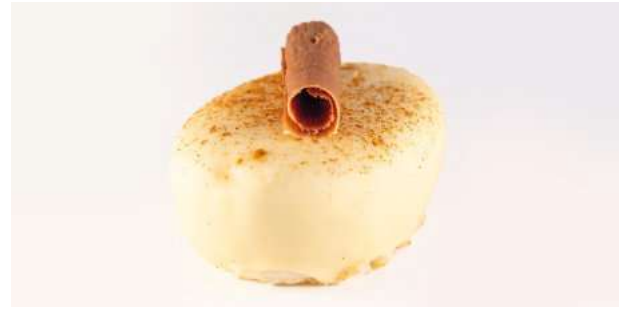
Carrot Cake. Bizcocho jugoso de zanahoria y almendra, con suprema de queso con una quenelle de cremoso de mandarina y mango.



Cerezas del Jerte. Cremoso de chocolate blanco y cerezas con un interior de yogurt griego, sobre una base de galleta crumble de cacao-sal.



Chocolate Lover's. Bizcocho húmedo de chocolate, millojas de crema de chocolate y almendras /avellanas, con finas capas de chocolate.



Grano de Arroz con leche. Mousse de arroz con leche con interior de canela y limón, bañado con una fina capa de chocolate blanco y rama de canela.



HLG Vegan. Pannacotta de cítricos con leche de soja y crema vegetal con núcleo de mango y fruta de pasión, con base crujiente de galletas y margarina.



Cheesecake de pistacho. Mousse cremosa de queso suave y pasta de pistacho con núcleo de compota de frutos rojos y sable dulce.



Lemon Pie. Base de tartaleta de sable de vainilla, rellena de cremoso de limón y merengue italiano flambeado.



Chupitos. Pannacotta / Tarta de galletas / Crema de chocolate.

Fresón de Huelva.

Mousse suave de queso con interior gelificado de frutos rojos, base clásica de galleta y mantequilla.





Lata de Dos Chocolates. Flan de chocolate con leche, con nappage de chocolate intenso, flor crujiente de chocolate y galleta crumble de cacao y sal.



Lata Queso-Frambuesa. Queso cocido horno en baño maría con gelée de frambuesa.



Lata Tocino de Cielo. Crema de yema y azúcar, cocida al vapor y terminada con gelée de caramelo.

Bandas



Brownie. Bizcocho esponjoso de chocolate intenso con nueces.



Banda Tiramisú

Mousse de crema de queso con bizcocho ligero de cacao, bañado en almíbar de café-amaretto y terminado con virutas de chocolate y cacao.



Milhojas de nata. Hojaldre caramelizado con nata aromatizada con chocolate blanco y vainilla, se termina con yema tostada.

Bocaditos



Pastry & Bakery



Cacahuete. Bavaoise de chocolate leche con crema de mandarina y jengibre, crema suave de cacahuete.



Queso Gruyer. Crema de queso de oveja con compota de piña y vainilla.



Mini Lover's. Bizcocho húmedo de chocolate, crema de chocolate y pralines, con crujiente capa de chocolate.



Suspiro de Café. Tartaleta de mantequilla con crema de café y caramelo, cremoso de chocolate con leche.



Yogurt. Base de galleta crumble y mantequilla, con cremoso de yogurt griego y nappage morado con grajeas de chocolates.



Tartaleta de Limón. Tartaleta de mantequilla con crema de limón, merengue italiano flambeado.



Carrot Cake. Bizcocho jugoso de zanahoria y almendra, con suprema de queso con puntos de cremoso de mandarina y mango, brownie desmigado y splash de chocolate.



Blanco Ceylan. Base de galleta sable, mousse de chocolate de leche y canela, con interior de frambuesa.



Trufas. Ganache de chocolate negro bañado en cacao.



Crumble Natural. Galleta de origen anglosajón, rica en mantequilla y harina de almendra, le damos un toque especial con canela y azúcar moreno. Ideal para terminar platos o acompañar nuestros postres.



Crumble de Cacao-Sal. Galleta de origen anglosajón, rica en mantequilla y harina de almendra, le damos un toque especial con el cacao y la sal, muy diferente. Ideal para terminar platos o acompañar nuestros postres.



Brownie desmigado. A nuestro bizcocho brownie le realizamos un proceso de secado suave, para después hacer una arena ideal para decorar los paltos.

Obrador

tel. 955 632 080

email. obrador@tragus.es

Pedidos

tel. 625 688 898

email. pedidos@tragus.es

OBRADOR CAMACHO SANCHEZ S.L.

C/ Red Cinco, Nº 13, 41500 Alcalá de Guadaíra-Sevilla



Pastry & Bakery