

**AVENIDA SIGLO XXI, Nº 2, LOCAL 3 28660 BOADILLA DEL MONTE TLFNO. 91 633 91 12**



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| http://www.grupomchk.com/imgs/fotomuestrapasteizda.jpg | Si Algún Factor Define Nuestra Línea Pastelera, Éste Es: La Calidad De Los Productos Y La Comunión Existente Entre Las Técnicas Tradicionales Con Las Modernas Tecnologías De Producción Que Nos Permiten Ofrecerte Este Nutrido Catálogo De Deliciosas Tartas. |  |

**Porque creemos en el futuro, hacemos las cosas como antes**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **4082** **BANDA DE FRUTAS.**  Base De Crujiente Hojaldre Relleno De Una Crema “Diplomática” Enriquecida Con Nata Y Licor De Naranja Para Ser Engalanada Con Frutas Diversas.  **4085 SABLÉ CON**  **FRAMBUESAS.**  Bizcocho De Galleta, Cubierto De Crema Pastelera Con Toda La Superficie Repleta De Frambuesas Bañadas Por Un Almíbar Iluminado De Vainilla Y Canela.  **4083 CHOCOLATE CON**  **CREMA DIPLOMÁTICA.**  Bizcocho Blanco, Relleno De Nuestra Crema “Diplomática” Enriquecida Con Nata Y Licor De Naranja, Arropado Por El Chocolate Y El Adorno Frutal. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **4086 MOUSSE**  **DE CHOCOLATE BLANCO.**    De Nuevo El Bizcocho Blanco Entra En Juego Para Dar Forma Y Textura A Esta Nata Reina, Enredada Con El Tinte Del Cacao, Para Unirse Con Toda La Delicia Del Chocolate Blanco.  **4084 HOJALDRE CON**  **FRAMBUESAS.**  Nuestro Capricho: El Mejor Hojaldre; Nuestra Crema “Diplomática” Enriquecida Con Nata Y Licor De Naranja Y, En La Superficie: Las Frambuesas Bañadas Por El Almíbar Iluminado De Vainilla Y Canela.  **4087 SABLÉ MANZANA Y**  **FRUTOS SECOS.**  La Base Sablé, Galleta Rellena De Crema Pastelera, Sobre La Que Acostamos Medias Manzanas Asadas, Salpicadas De Frutos Secos Embellecidos Con El Lustre De Nuestro Almíbar. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **4088 SOUFLÉ.**  La Nata Más Pura Que Después De Congelarse, Se Le Carameliza Para Decorarse Con Su Misma Nata, La Más Pura.  **4091 MERENGUE Y**  **LIMÓN.**  La Base Sablé, Esta Vez Repleta De Merengue Aromatizado Con El Perfume Que Le Dedica La Corteza Del Más Fresco De Los Limones.  **4089 SURTIDO DE**  **FRUTAS**  Una Vez Más, La Galleta, Sirve De Delicado Colchón A Nuestra Crema, Para Que Ésta, Dejándose Ensimismar Por Toda Una Variedad De Frutas Relampagueantes Al Contacto Del Almíbar Más Delicado, Refresque El Paladar Más Sofisticado. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **4092 TIRAMISÚ.**  Caracterizada Por El Queso Mascarpone, Protegido Por Suaves Y Finos Bizcochos Bañados Con Marsala Y Café; Con Esa Decoración, A Base De Cacao En Polvo, Que Le Otorga El Distinguido Toque Artesano Ése Que Le Hacen Ser:  “Un Placer Para El Paladar”.  **4093 DE YEMA**  Los Dos Bizcochos, Negro Y Blanco, Entremezclados, Le Dan Cuna A Esta Nata Cremosa Y Engatusante, Tupida De Yema Y Engalanada Por Un Pintoresco Adorno Frutal.  **4096 DE FRESAS CON**  **NATA**  ¡Quién No Ha Saboreado Las Fresas Y La Nata!...  Pues...  Si A Ello Le Añadimos Un Bizcocho Humedecido Con El Aroma De La Granadina... Tendremos Esta Delicia Que Engolosina. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **4099 MOUSSE DE CAVA**  ¿Recuerdas El Sorbete De Cava?  Entonces Te Será Familiar Este Mouse, A Cuya Nata, A Punto De Chantilly, Le Hemos Maridado Con Cava Para Embaucar Tu Paladar Y Hacerte Sentir Su Chispa.  **4097 NATA**  **Y FRUTAS VARIADAS**  Si Antes Fueron Las Fresas, Ahora Le Toca El Turno A La Diversidad Frutal Del Momento, Y A La Nata, Y A Aquel Bizcocho De Granadina, Y Por Qué No, A Ti Mismo.  **4100 MOUSSE DE**  **CHOCOLATE “CRUNCH”**  ¡Base Crunch! Son Almendras Tostadas, Incorporadas Al Bizcocho, Que Al Morderse...  ¿Recuerdas El Crocante?  Pues Ése. Ahora: Imagínatelo Con La Mousse Engalanada Por Las Virutas Y El Blanco Del Azúcar Glasse. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **4090 DE MANZANA**  Si Te Gusta La Manzana Laminada Y Endulzada, Contorneando Un Bizcocho De Galleta Cubierto De Crema Horneada, Para Después Ser Decorado Con Unas Grosellas Y Cubierto De Almíbar:  “Esta Es Tu Tarta”.  **4098 MASSINI**  Ligera Tarta De Mousse, Con Deliciosos Rellenos De Nata Y Trufa Entre Suaves Bizcochos, Para Coronarse Con La Suavidad De La Yema Tostada.  **4101 MOUSSE DE**  **FRAMBUESA**  El Bizcocho Blanco Entretenido Con Granadina Y Vestido Por Una Nata Chantilly Unida Al Sabor DeLas Frambuesas. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **4102 MOUSSE DE LIMÓN**  Ahora Es El Limón El Que Perfuma No Sólo El Bizcocho, Sino También Nuestra Nata Para Darte Esa Sensación De Frescor Tan Agradable Que Hasta Deseas...  ¿Repetir?... |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **4107 MOUSSE DE**  **QUESO Y FRAMBUESA**  El Bizcocho Blanco, Animado Con Granadina, Acicalado Por La Nata Chantilly, Unida Al Sabor De Las Frambuesas Y El Queso Fresco Cremoso Ponderado Por Adornos Y Complacientes Aromas De Frutas Del Bosque  **4108 NATA Y**  **CHOLOTE BLANCO**  Si A Nuestra Nata, Ésa Que Delicadamente Mimamos Hasta Conseguir La Textura Deseada; La Obsequiamos Con El Matiz Del Cacao Blanco, La Damos Forma En El Bizcocho Y, Después De Enfriar, La Bañamos Con Chocolate Blanco... Tendremos Esta Tarta. ¿Recuerdas? |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **4109 CHOCOLATE**  **BOMBÓN**  Su Bizcocho Es Al Cacao, Su Relleno Nata Mousselina. Dejamos Que Adormezca En El Frío, Preparamos El Chocolate Bombón Y, Cuando Está En Su Punto, Permitimos Que Desborde Hasta Ocultar Su Misterio. La Agasajamos Con Virutas Blancas Y Te La Dedicamos.  **4112 TARTA SACHER**  Bizcochos Con Harina De Almendra Y Chocolate Rellenos De Mermelada De Frambuesa E Inundados Por Un Espléndido Baño De Chocolate Negro.  **4110 NATA CON**  **ALMENDRAS**  Mi Abuela, Siempre Me Pedía Esta Tarta Para Su “Cumple”, Y Mi Madre, Y Después... Mi Hermana, Y Ahora También Mi Sobrina La Recuerda...Y Me La Pide. ¡Claro! Mi Sobrina Es Hoy Como Antes Era Mi Madre. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **4113 SAN MARCOS**  **DE NATA**  Hace Muchos Años, Cuando Descubrimos El Bizcocho, Y Vimos Que De La Leche Podíamos Conseguir Nata, Y Que Con Los Huevos Y El Azúcar Podríamos Conseguir... Nació Esta Tarta Que Aún Nos Sigue Prendando.  **4111 NATA CON**  **PIÑONES**  “Había Peleas”: Piñones, O, Almendras. Al Final, El Abuelo, Siempre Solía Imponer Su Criterio Con La Aquiescencia De La Abuela. Aún Así, Ésta Solía Matizar Siempre: ¡Diles Que Los Piñones Estén Frescos! El Reía, Y Hacia Lo Que Le Venía En Gana, “Sanamente”.  **4114 SAN MARCOS**  **DE TRUFA**  Sencillamente: Habíamos Inventado “La San Marcos De Nata” Y,... ¡De Pronto!  Se Nos Ocurrió Alternar La Nata, Y Convertirla En Trufa: Y Gustó... Era Yo Entonces Un Adolescente... |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **4115 TARTA SELVA**  **NEGRA**  Bizcocho Entusiasmado Con Almíbar, Relleno De Nata, Trufa Y Trocitos De Chocolate. Su Base Es Trufa Coronada Con Nata Y Trufa condecorada Por Las Virutas Del Chocolate Blanco Y Negro.  **4116 TRUFA Y**  **CHOCOLATE BOMBÓN**  Su Bizcocho Es Al Cacao, Y Su Relleno Una Trufa Esponjosa Dejada Adormecer En El Frío, Para Recibir El Baño De Un Chocolate Bombón Que Atesore Su Secreto Sembrada Por Las Frágiles Láminas De La Exquisitez Oscura. |