Carta dei DOLCI

piccola legenda

WEDDING cake	NO wedding cake	i + gettonati
mesi freddi	mesi caldi	tutto l' anno

1° fascia

Dolce Incrocio

ricetta unica Le Cirque

un dolce incrocio tra il classico millefoglie e una crostata di frutti di bosco, un dolce unico, una ricetta "segreta" di Le Cirque inventata dalla nostra Chef Maria Cambiasso... provate, stupiremo voi e i vostri ospiti.

Crostata di Frutta Gigante

Crostata di crema o anche di Nutella - a scelta del cliente - con frutta fresca di stagione o frutti di bosco

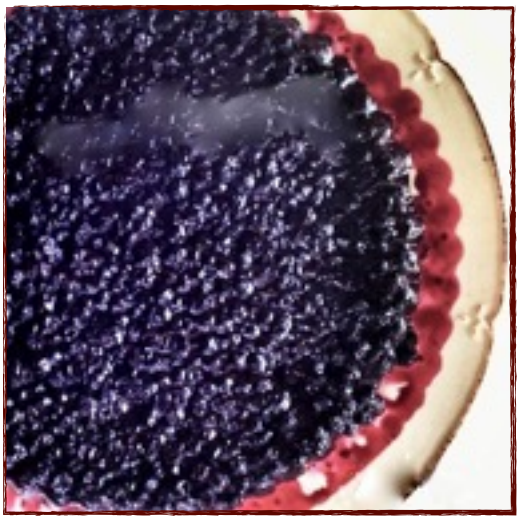
Può essere farcita a vista

Torta di cioccolato " Firenze"

torta di cioccolato fondente, polvere di cacao amaro e crema di panna... un sogno di golosità

Tarte-Tatin ai mirtilli

Il dolce Francese per eccellenza ma in una variante.. ai Mirtilli
(volendo si può fare anche la versione Classica alle mele)



Millefoglie

Millefoglie di Mascarpone e zabaione con scaglie di cioccolato

Bavarese all' Arancia

uno dei più famosi e classici dessert di origine Francese, a base di crema inglese, delicata, con scorza di arancia amara e guarnizione di arancia fresca

Torta a piani - Naked Cake

La classica torta a piani..... ma "nuda"! Ossia senza pasta di zucchero a ricoprirla, Pan di Spagna e farcitura a vista... stupenda !

Coppa Malatesta

Coppa di crema di mascarpone su letto di caramello con granulata di Biscotti di Prato

Millefoglie al Cioccolato

Tutto black . . . al cioccolato..

con guarnizione di fragole

Tiramisù al Caffè nero

La ricetta classica del tiramisù al caffè nero, servita in tazzine da caffè

La toscana in Barattolo

Barattolini con crema al Vin Santo e Crumble di Biscotto di Prato

Bavarese al Cioccolato Fondente

La ricetta classica francese, servita con Panna montata e scaglie di cioccolato fondente

Il semolino dell'Artusi

Conosciuta come "torta al semolino", la ricetta originale direttamente dal libro dell'Artusi. Con ganache di cioccolato fondente

Saint Honoré

Dolce francese di Pan di Spagna, guarnito con una corona di Bigné ripiene

Antica Zuppa alla Fiorentina

Pan di Spagna, Meringa e crema… il primo dolce di Firenze da cui ha avuto vita anche la celebre Zuppa Inglese, stupendo.. e di grande tradizione

Torta a piani di Ciambelle

Un altissima torta a piani di tantissime mono-porzioni di ciambelle buone e colorate... Un' idea estremamente nuova..

Donuts

La ciambella americana con tante guarnizioni diverse e colorate

Crostata di cioccolato e lamponi

Crostata di lamponi freschi e cacao fondente di cioccolato amaro con arancia caramellata

Torta al Pistacchio con salsa di cacao

Le "Pavlovine"

Tortine Pavlova (Meringa ripiena di Panna montata) in mini porzioni, guarnite con Panna e frutti di Bosco

Crostata di Fiesole

Crostata di frutta fresca di stagione, senza crema ma allo Yogurt !!

Crostata di Frutti di Bosco

Crostata di crema Chantilly e Frutti di bosco

Crostata di Fragole

Maxi Crostata di crema al Mascarpone e Fragole

le Cirque
CATERING & BANQUETING FIRENZE

Zuppa inglese originaria Fiorentina

Bicchierini di zuppa inglese con ganache di Cioccolato, savoiardi e alchermes
(ricetta originaria di Fiesole/ Firenze)

Schiacciata alla Fiorentina

Tradizionale dolce fiorentino con crema al mascarpone

le Cirque
CATERING & BANQUETING FIRENZE

Torta di Pere e Cioccolato

Cheesecake

a freddo, alle fragole e lamponi

le Cirque
CATERING & BANQUETING FIRENZE

Torta Napoleone

il dolce piu famoso nella Taverna di Le Cirque, e preferito dal grande Condottiero. . . dolce di cioccolato con mandorle e mirtilli blu !!

Schiacciata d' Uva

dolce tradizionale della cultura contadina fiorentina, fatto con l'uva nera, una specialità a Settembre ma realizzabile tutto l' anno, una bontà

- Tutti i dolci sopra elencati sono di nostra produzione e tutti realizzati espressamente dai nostri pasticceri sul posto; qualora sia gradito, molti di questi possono essere realizzati in diretta davanti agli ospiti -

Carta dei DOLCI

piccola legenda

WEDDING cake

NO wedding cake

i + gettonati

mesi freddi

mesi caldi

tutto l' anno

2° fascia

Opéra

Un classico della pasticceria francese. La torta Opéra nasce da una moltitudine di preparazioni: un biscuit Joconde al cacao, una ganache montata al caffé, un cremoso al cioccolato fondente e una glassa al cacao.. E ' realizzato con strati di mandorle pan di spagna. imbevuto di caffè sciroppo, stratificato con ganache e caffè al burro , e ricoperto di una glassa di cioccolato.

Torta a Piani

Tradizionale torta a piani di pan di Spagna rivestito di glassa di zucchero ..Un grande classico che può essere rivisitato in tanti modi diversi, con le forme più svariate, con pan di Spagna bianco e nero, Crema (pasticcera, Chantilly, cioccolato, Pistacchio...), con guarnizione di fiori di Pasta da Zucchero... in mille diversi modi, mandaci una foto.. noi lo realizzeremo uguale.

365 Days

le Cirque
CATERING & BANQUETING FIRENZE

Croquembouche

Dolce di Matrimonio Francese ideato dallo chef Marie-Antoine Carême - una montagna di bignè con pasta choux e crema chantilly legati da un croccante caramello a pioggia... il dolce di Matrimonio più chic che ci sia !

Foresta Nera

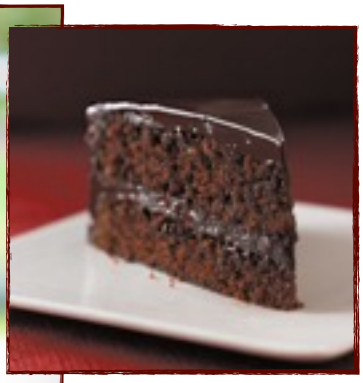
torta alle ciliegie della Foresta Nera, cioccolato e panna montata

Red Velvet

letteralmente torta di velluto rosso, è una torta di origine americana davvero gustosa e spettacolare. Il bel colore rosso acceso dei Lamponi che crea un contrasto con il colore bianco delle meringhe e dello Yogurt. La ricetta risale agli inizi del '900, negli Stati Uniti, servita nel ristorante del The Waldorf Astoria Hotel, è uno dei dolci americani più diffusi negli Stati Uniti e più conosciuti nel mondo.

Devil's food Cake

Devil's food (cibo del diavolo)è una "peccaminosa" torta di origine americana, con più strati di soffice torta al cacao e farcita e ricoperta da una deliziosa ganache di cioccolato fondente! E' una torta davvero diavolesca, deliziosa, molto calorica e di un grande effetto. Impossibile resistere alla tentazione della devil's food cake!



le Cirque
CATERING & BANQUETTING FIRENZE

Black Forest Naked Cake

soffice torta al cacao, a piani, con deliziose ciliegie sciroppate appena colte ed a completare il tutto, panna montata e ganache al cioccolato fondente…

365 Days

le Cirque
CATERING & BANQUETING FIRENZE

Cake Pops

Deliziose Palline ricoperte di cioccolato (fondente, al latte oppure bianco) decorate nei modi più fantasiosi, con interno a scelta tra:

Pan di Spagna e Nutella
Torta al cioccolato e Marmellata
Torta cioccolata e mascarpone

Mini Cup Cakes

Al cioccolato con crema di burro aromatizzata alla mora,
o in tante altre varianti (vaniglia, caffé, crema di mascarpone e frutti di bosco, crema al burro aromatizzata al Baileys...)

Crêpes Flambé

con Salsa ai Frutti di bosco oppure al Grand Marnier e marmellata di arance, oppure Nutella e fragole . . . insomma in 1.000 modi diversi.. anche Preparata a vista

soufflé all'Arancia

Soufflé di cioccolato all'arancia con crema alla vaniglia

Push Up Cake Pops

Direttamente dall' America in tante varianti:

Tiramisù

Panna, fragole e amarene

Red Velvet e frosting al Formaggio

Mont Blanc

Mont Blanc, castagne, Marsala, Marron Glace e cioccolato e meringa a coprire . . .
molto elegante e unico. .

Meringata ai Mandarini

Meravigliosa Torta, pasta frolla, meringa e crema al mandarino, con scorza di mandarini caramellati.

7 Veli

Una torta a strati, quasi di mousse che si scioglie in bocca, Un dolce paradisiaco dal gusto di cioccolato e nocciola, composto da 7 veli, quindi sette strati.
Ispirata alla ricetta originale della pasticceria Cappello di Palermo

Coppa del Vivoli

Coppa di crema della più famosa gelateria di Firenze "Vivoli " con gherigli di biscotti di Prato servita in coppa Martini

Cassatine Dai Dai

la storica cassatina a base di Pinoli, prodotta da sempre a Castiglioncello ideale sia come dessert, oppure in un corner di dolci after dinner.. una segue l' altra e non finiresti mai di mangiarne.

- Tutti i dolci sopra elencati sono di nostra produzione e tutti realizzati espressamente dai nostri pasticceri sul posto; in caso sia gradito, molti di questi possono essere realizzati in diretta davanti agli ospiti -