



ESPRESSO
N A P O L E T A N O

CATALOGUE PÂTISSERIES



La Carte

Lorsque Espresso Italiano exprime sa passion des traditions napolitaines, la marque Espresso Napoletano décline une gamme de pâtisseries artisanales avec la maestria du chef pâtissier Salvatore Tortora

Le Chef

Baba classique

Mono-Portion tronchetto pistache et framboise

Mono-Portion tronchetto café et chocolat

Mono-Portion tronchetto cachuète et caramel

Mono-Portion la Siciliana

Mono-Portion croquant aux cerises griottes

Mono-Portion cheesecake aux abricots

Mono-Portion Partenope 4.0

Mono-Portion rocher au gianduja

Mono-Portion delizia al limone

Mono-Portion cheesecake aux pistaches

Pastiera Napolitaine







Le Chef



Salvatore Tortora est né à San Paolo Belsito (Naples).

Sa femme, Lella, est son inspiratrice: elle est une collaboratrice de l'équipe constituée notamment de ses deux enfants: Giacomo et Nadia.

Sa passion pour l'art de la pâtisserie remonte à son enfance pendant laquelle il passait beaucoup de temps à regarder sa grand-mère préparer des gâteaux.

Cet environnement d'inspiration constitue les prémices de sa créativité: il entre dans son premier laboratoire de pâtisserie à l'âge de 9 ans, à Casamarciano (Naples).

Il fera ensuite son expérience au sein du laboratoire de Ciro Scarpato, maître pâtissier qui saura lui enseigner son art et transmettre sa passion.



ESPRESSO
N A P O L E T A N O



Histoire

"E ho detto tutto"

Dans les années 90, il rencontrera le chef Iginio Massari, et c'est avec lui que Salvatore se spécialise dans la confection de petites pièces (gâteaux et pâtisserie).

La recherche perpétuelle de l'excellence le pousse à expérimenter de nouvelles recettes en y associant des produits de grandes qualités dans le but de sublimer les grands classiques.

Aujourd'hui, Salvatore Tortora collabore étroitement avec Espresso Napoletano: il est l'auteur des créations gourmandes que vous allez déguster.





Les pâtisseries



Les pâtisseries

Mono-Portion

Baba classique



Baba

Le "bab" est un dessert avec fermentation naturelle (babka ponczowa originaire de Pologne et inventé pendant la première moitié du 18ème siècle.

Ré-élaboré par le chef français Nicolas Stohrer en 1735, il prendra le nom de "baba au rhum".

Le babà fut ensuite adopté par les pâtisseries napolitains en le faisant devenir un de leurs gâteaux emblématiques et décliné en plusieurs variante.

Baba classique Savarin imbibé dans un sirop au rhum Luxardo

PC00049



Mono-Portion Tronchetto pistaches et framboises



Tronchetti pistaches et framboises

Portions individuelles (confections de 110 grammes) aux goûts intenses et variés.

Espresso

Bûche Bavaroise au café, génoise trempée dans le café, gelée de café au chocolat, pâte brisée aux amandes, le tout recouvert de chocolat croquant et éclats de noisettes. [PC00044](#)



Mono-Portion Tronchetto café et chocolat



Tronchetti café et chocolat

Portions individuelles (confections de 110 grammes) aux goûts intenses et variés.

Espresso

Bûche Bavaroise au café, génoise trempée dans le café, gelée de café au chocolat, pâte brisée aux amandes, le tout recouvert de chocolat croquant et éclats de noisettes. [PC00046](#)



Mono-Portion Tronchetto cacahuètes et caramel



Tronchetti cacahuètes et caramel

Bûche Bavaroise aux cacahuètes salées, brownies au chocolat, une double couche de caramel mou, une base de pâte brisée aux amandes recouverte de chocolat au caramel et éclats de noisette.

PC00048



Mono-Portion La Siciliana



La Siciliana

Cassata sicilienne revisitée avec une bavaroise recouverte d'une crème de ricotta, éclats de pistaches et fruits confits.

PC00100



Mono-Portion Croquant aux cerises griottes

Novita

Croquant aux cerises griottes

Dôme croquant au chocolat au lait et éclats de noisettes, fourré de crème à la vanille et son cœur de cerises griottes.

PC00152



Mono-Portion Cheesecake aux abricots

Novita



Cheesecake aux abricots

Portions individuelles (confections de 100 grammes) aux goûts intenses et variés.

Cheesecake, base de biscuit avec une crème de fromage frais recouverte de gelée aux abricots et morceaux d'abricots confis.

PC00109



Mono-Portion Partenope 4.0

Novita



Partenope 4.0

Base de pâte sablée aux amandes surmontée de crème de ricotta et grain de blé cuit (grano cotto), coeur bavaroise imbibée de liquer à l'orange, le tout recouvert d'un glaçage au caramel.

PC00108



Mono-Portion Rocher au Gianduja

Novita



Rocher Gianduja

Portions individuelles (confections de 110 grammes) aux goûts intenses et variés.

Pâte brisée façon brownies avec un cœur de crème bavaroise au gianduja, le tout enrobé de chocolat croquant et éclats de noisettes caramélisées

PC00120



Mono-Portion Delizia al limone

Novita

Pistache, vanille et framboise

Bavaroise avec un cœur imbibé au limoncello recouvert d'un glaçage de crème pâtissière au citron.

PC00141



Mono-Portion Cheesecake aux pistaches

Novita



Cheesecake aux pistaches

Portions individuelles (confections de 100 grammes) aux goûts intenses et variés.

Cheesecake, base de biscuit avec une crème de fromage frais à la pistache recouvert de gelée aux pistaches et morceaux de pistaches

PC00215





Les pâtisseries

Gâteaux

Pastiera Napolitaine



Pastiera Napolitaine

La Pastiera napolitaine est l'un des gâteaux les plus anciens de la culture napolitaine. Typique de la fête de Pâques, ce gâteau plein de trésors est synonyme d'espoir, de résurrection et contient des ingrédients symboliques tel que l'oeuf (infini), le blé (renouveau, renaissance), la ricotta (pureté), la farine (force et richesse) et les parfums de la Méditerranée comme la fleur d'oranger (le printemps), la cannelle, le sucre, les fruits confits (synonymes aussi de richesse, de voyage).

Dans la recette classique les arômes utilisés sont: cannelle, fruit confit, zestes d'orange, vanille et eau de fleur d'oranger. [PC00031](#)



Contact



*Distributeur exclusif des produits
en Suisse*

*ESPRESSO CAFÉ SA
Chemin de la Florence 15,
1208 Genève*



Le témoignage de la culture
napolitaine à travers de douces
notes sucrées au petit-déjeuner
ou en dessert.