

Sandra Palazón

Pastry — Chef

íssim!

+

Brisa cítrica

El Grand Mató

Secret de Maracuyà

Sublim de vainilla

Sol naixent

Cafè & caramel

Suprem d'avellana

Caprici de poma

Valç vienès

+



Digne de pecar

+

Un *individualíssim*, és una joia dolça,
la culminació d'un treball disciplinat i meticolós
que Sandra Palazón realitza al seu obrador d'Alella.

Delícies que combinen diferents textures i colors,
el preciosisme en la pastisseria. La millor matèria
primera, elaborat artesanalment, tot cuidat fins
l'últim detall per a esdevenir la sublimació per als
teus sentits, felicitat en estat pur.

+

Assortiment



Brisa Cítrica

Una proposta ben refrescant per al final d'un gran esdeveniment. Mousse de llima amb ratlladura de la mateixa pell. El cor, una crema àcida de llimona amb pa de pessic d'alfàbrega i menta sobre galeta streussel de llima. Aquesta equilibrada combinació entre àcid i dolç, no us deixarà indiferents.



El Grand Mató

Apostem per elevar la tradició, sempre amb un toc d'avantguarda. Presentem una fina mousse de mató amb un interior de pa de pessic de nous. La base consisteix en una galeta cruixent anomenada *streussel* de nous. Tot embolcallat amb una gelatina de mel. Sublim.



Secret de Maracuyà

Per als més xocolaters i *gormands* aquestes són les vostres postres. Una mousse de xocolata 70% cacau amb cor de cremós de xocolata i gelé de fruita de la passió. La base és un pa de pessic de xocolata amb galeta cuixent *streussel* de xocolata. Amb tot, una harmonia de textures on el protagonista n'és el cacau i el secret de passió.



Sublim de vainilla

Una lleugera mousse de vainilla natural amb cor de gerds, notes d'elegància i sofisticació. La base, un pa de pessic de xocolata. Una bombolla roja, suau. Tot banyat amb una fina capa de fruits vermells.



Sol Naixent

A ritmes tropicals us sorprendrem amb aquesta mousse de mango i fruita de la passió amb interior de gelé de gerds i base de pa de pessic de taronja. Explosiu, simplement.



Cafè & caramel

Per als amants del cafè, amb amor. Presentem un esponjós de café caramel amb cor de toffee fondant i base cruixent d'ametlla. El diàleg entre el cafè i el caramel esdevé poesia.



Suprem d'avellana

Presentem l'avellana en totes les seves formes i textures. Mousse de xocolata amb llet, praliné d'avellana, interior cremós de xocolata i caramel vainilla. Daquàs d'avellana sobre un cruixent de xocolata i avellana. Una creació delicada, suprema.



Caprici de poma

La combinació de la tradició amb aquest element atemporal que atribuïm als clàssics com és la *Taten*, us sorprendrà. Doncs la nostra proposta ha estat elaborada amb poma reineta cuïta al forn. El sucre caramel i la vaina de vainilla natural estàn en solfa amb una la base de galeta bretona que contrasta amb la dolçor inicial del postre.



Valç vienès

T' enamoraràs d'aquesta versió de la cèlebre *Sacher*. Quatre capes de pa de pessic de xocolata amb almívar de gerd, confitat amb gelificat de gerd, entre *ganache* de xocolata 70%. L'exterior, un bany negre mirall de xocolata 70% on el luxe i el prestigi s'hi reflexen per igual.



issimbysandrap.com

+