



PASTICCERIA BUSI & C. S.n.c.
20032 CORMANO (MI) VIA GRAMSCI, 19 TEL 0266 300 413 FAX 0266 302 571

PASTICCERIA FRESCA



LA PASTICCERIA DELLA TRADIZIONE





IL SAPORE DELLA TRADIZIONE

Quando la nostra famiglia intraprese questa attività si preoccupò subito di adottare un buon criterio di qualità, nel rispetto della tradizione, che distinguesse i nostri prodotti.

Il successo ottenuto lo dobbiamo in gran parte alla nostra produzione di "chiacchiere", sempre croccanti, leggere e friabili.

Sfornate con nostro sistema, da più di 40 anni fanno parte della tradizione del carnevale meneghino con la loro migliore espressione di genuinità, fragranza e leggerezza.

Ciò che ci ha distinto fin dall'inizio è stata anche la qualità e la genuinità delle materie prime, l'impegno che ci prendiamo quotidianamente nello svolgere il nostro lavoro e la passione per le cose fatte bene che nasce dal piacere di dare ai nostri clienti prodotti di alta qualità.



TORTA DI MELE A SPICCHI

Base di pasta frolla con ripieno di mele, ricoperta di pasta morbida e guarnita con spicchi di mele ricoperti di gelatina di albicocche.



TORTA DI MELE RIPIENA

Base di pasta frolla, ripiena di mele, uvetta, cannella, ricoperta di pasta morbida e spolverata di zucchero semolato.

TORTA ZURIGO

Base di pasta frolla con ripieno di mele, guarnita con fettine di mele e ricoperta con gelatina di albicocca e ciliegie candite.

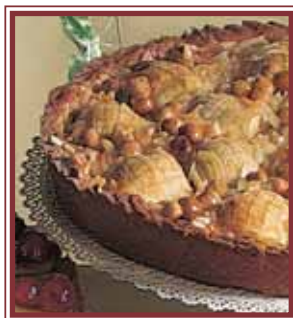


TORTA DI MELE RIPIENA

Interamente di pasta frolla, ripiena di mele, uvetta, cannella e pennellata con uova e zucchero.

TORTA MELA ANTICA

Base di pasta frolla, ripiena di mezze mele grigliate e guarnita con nocciole e filetti di mandorle. Lucidata con gelatina di albicocca.



TORTA FANTASIA AUTUNNALE

Base di pasta frolla con granella di nocciola, nocciole intere, noci, filetti di mandorle e mele a pezzi. Lucidata con gelatina di albicocca.

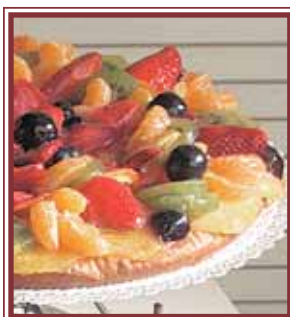
TORTA RUSTICA

Base di pasta frolla
cosparsa di amaretto,
guarnita con "fiammiferi"
di mele, ricoperta di
gelatina di albicocca,
granella di amaretto
e amaretti.



TORTA FRUTTA FANTASIA

Tradizionale pasta frolla
con frutta fresca di stagione,
crema pasticcera, ricoperta
di gelatina di albicocca.
Particolarmente indicata,
per la sua ricca composizio-
ne, per feste e ricevimenti.



TORTA PERA AL CIOCCOLATO

Base di pasta frolla
con ripieno di pere e cacao,
decorata con strisce
incrociate e lucidata con
gelatina di albicocca.



TORTA YOGURT AI FRUTTI DI BOSCO

Base di pasta frolla
ripiena di yogurt intero
amalgamato a crema
pasticcera e ricoperto di
composta ai frutti di bosco
spruzzati di gelatina
di albicocche.



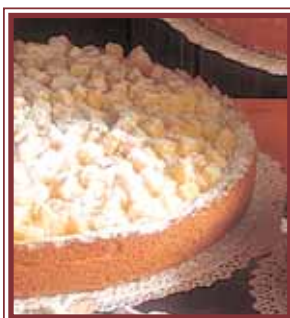
TORTA ANANAS GRANELLA

Base di pasta frolla
con ripieno di ananas,
ricoperta con pasta morbida
e guarnita con fette
di ananas e granella
di zucchero.



TORTA MIMOSA

Base di pasta frolla
ripiena di crema pasticcera
ricoperta con uno strato di
crema al burro e cubetti di
pan di Spagna inzuppati di
bagna alla vaniglia.
Spolverata con zucchero velo.



TORTA LIMONE

Base di pasta frolla
ripiena di crema pasticcera
al limone, ricoperta di
pasta morbida e pasta
sfoglia a liste intrecciate.
Decorata con
zucchero velo.



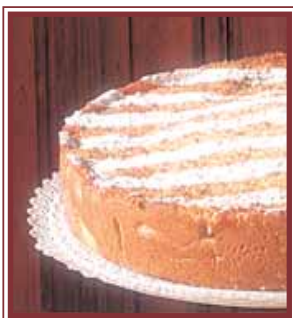
TORTA CREMA FRAGOLA

Base di pasta frolla
ripiena di crema pasticcera
al limone e alla fragola,
ricoperta di gelatina di
albicocca e decorata
con fragole.



TORTA ZUPPA INGLESE

Base di pasta frolla
farcita con pan di Spagna
inzuppato di alchermes
e crema pasticcera
a strati alternati.
Decorata a strisce
di zucchero velo.



TORTA TRENTINA AL CIOCCOLATO

Base di pasta frolla
ripiena di cubetti di mela e
pan di Spagna tostati in
forno e amalgamati a crema
pasticcera al cioccolato e
cannella. Infine lucidata con
gelatina di albicocca.



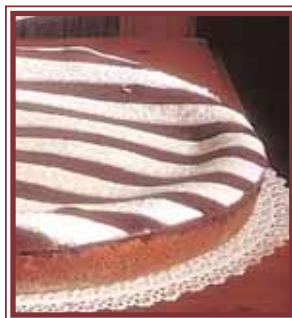
TORTA CREMA PESCA

Base di pasta frolla
ripiena di crema pasticcera,
ricoperta di gelatina di
albicocca con pesche
sciropate e granella
di amaretto.



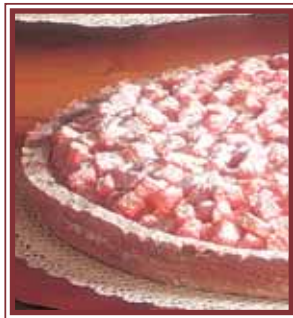
TORTA CREMA AL CIOCCOLATO

Base di pasta frolla
ripiena di crema pasticcera
e ricoperta di morbida pasta
al cacao con decorazione
di zucchero velo.



TORTA ROSA

Base di pasta frolla ripiena di uno strato di crema al limone e uno di fragola; ricoperta di un leggero strato di crema al burro e cubetti di pan di Spagna inzuppati di alchermes e spolverata con zucchero velo.



TORTA CIOPERA

Base di pasta frolla, ripiena di uno strato di ricotta e uno di composta di pere, ricoperta di cioccolato e mandorle grezze.



TORTA CREMA AMARETTO

Base di pasta frolla ripiena di crema pasticcera all'amaretto, ricoperta di gelatina di albicocca e decorata con amaretti.



TORTA CREPELLA

Base di pasta frolla, ripiena di crema pasticcera, ricoperta di "tagliatelle" di pasta sfoglia spolverate di zucchero velo.



TORTA TRENTINA

Base di pasta frolla ripiena di cubetti di mela e di pan di Spagna tostati in forno e amalgamati a crema pasticcera e cannella. Infine lucidata con gelatina di albicocca.



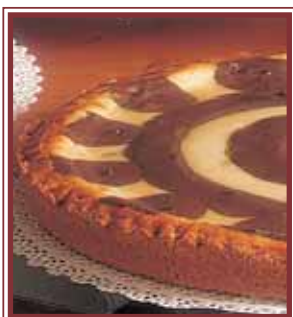
TORTA CREMA MARRON GLACE'

Base di pasta frolla ripiena di crema pasticcera amalgamata a purea di castagne, decorata con marron glacè e lucidata con gelatina di albicocca.



TORTA VARIEGATA

Base di pasta frolla ripiena di ricotta amalgamata ad uvetta e canditi per la parte chiara e ricotta con cioccolato fondente per la parte scura. Quindi lucidata con gelatina di albicocca.



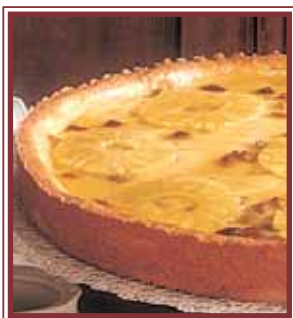
TORTA YOGURT

Base di pasta frolla ripiena di yogurt intero greco amalgamato a crema pasticcera e coperto con strisce di pasta incrociate.



TORTA CREMA ANANAS

Base di pasta frolla ripiena di crema pasticcera, decorata con fette di ananas e uvetta sultanina al maraschino e spruzzata di gelatina di albicocca.



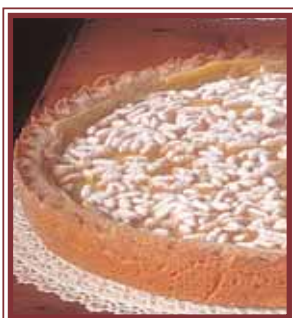
TORTA CREMA COTTA

Base di pasta frolla, ripiena di crema pasticcera, ricoperta con griglia di pasta e decorata con amarene.



TORTA CREMA NONNA

Base di pasta frolla ripiena di crema pasticcera, decorata con pinoli e zucchero velo.



TORTA FRUTTI DI BOSCO

Base di pasta frolla ripiena di crema pasticcera, ricoperta di composta ai frutti di bosco, strisce di pasta incrociate e lucidata con gelatina di albicocca.



TORTA CREMA ALLA MELA VERDE

Base di pasta frolla ripiena di crema pasticcera, ricoperta di composta alla mela verde, strisce di pasta incrociate e lucidata con gelatina di albicocca.



TORTA ALLE MANDORLE

Base di pasta frolla ripiena di marmellata e granella di nocciole, ricoperta di pasta morbida e guarnita con mandorle intere.

TORTA GIANDUIA

Base di pasta frolla ripiena di crema pasticcera al gianduia e decorata con griglia di pasta.



TORTA MANDORLATA

Base di pasta frolla ripiena di marmellata di albicocche, guarnita con mandorle filettate e spolverata di zucchero velo.

TORTA RICOTTA

Base di pasta frolla ripiena di freschissima ricotta amalgamata a crema pasticcera, uvetta e cubetti di arancia candita, decorata manualmente con strisce di pasta.



TORTA ALLE NOCCIOLE

Base di pasta frolla ripiena di crema di nocciola, ricoperta di pasta morbida e guarnita con granella di nocciola.

CROSTATA DELLA NONNA

Tradizionale crostata di pasta frolla fatta secondo antica ricetta con confettura di frutta e decorata con griglia di pasta.



TORTA GRIGLIATA

Interamente di pasta sfoglia ripiena di confettura di albicocca, mele e pan di Spagna inzuppato di ruhm. Guarnita con fettine di mele e pasta di sfoglia a griglia.

TORTA MORETTO

Ciambella di pasta morbida variegata al cacao. Interamente ricoperta di cioccolato e decorato con codette.

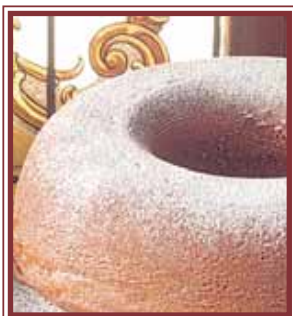


PAN MEINO

Morbidi panetti alla farina di granoturco ricoperti di zucchero semolato e velo.

CIAMBELLONE

Ciambella di pasta morbida spolverata di zucchero velo.



TORTA ALLE NOCI

Base di pasta frolla con ripieno di nocciole, guarnita con gelatina di albicocca e noci.

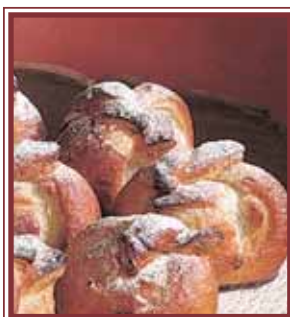
TORTA CAMPAGNOLA

Dolce casareccio
composto di pane, latte,
cacao, uvetta, pinoli,
frutta candita.



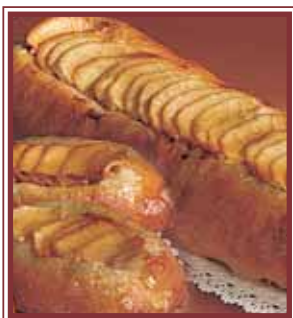
MELE AL CARTOCCIO

Mele intere spolverate di
cannella, avvolte in pasta
sfoglia e cosparse di
zucchero velo.



SRUDEL TRANCIO

Tipico strudel di pasta
sfoglia con ripieno di mele,
pinoli, uvetta, mandorle e
cannella, lucidato con
gelatina di albicocche.
Disponibile anche in
formato monoporzione.



PAN DEI MORTI

Tipico dolce autunnale
di frutta secca,
frutta candita, cacao,
pinoli e spezie.
Spolverato di
zucchero velo.



TORTA GIRELLA

Pasta sfoglia con
ripieno di mele, pinoli,
uvetta, mandorle
e cannella.
Lucidata con gelatina di
albicocca e
ricoperta di pinoli.



CASTAGNACCIO

Impastato secondo
la tradizionale ricetta
toscana, ricco di olio
extravergine di oliva,
uvetta e pinoli.

