



ORLANDI



# *Torte tradizionali dal 1952*

La nostra esperienza ha inizio nel 1952. Da allora la nostra prima abilità è la capacità di offrire un prodotto eccellente come quello tradizionale anche per chi ha problemi di intolleranze alimentari o ama la cucina vegana. Gusto e consistenza non cambiano, anzi, la pasticceria vegana e senza glutine resta leggera, rotonda e gustosa!



*Tutte le torte sono su prenotazione*





Torta mandorle e cioccolato con frutta fresca di stagione





ORLANDI



Base frolla con frangipane alle mandorle e crema ganache con fichi freschi di stagione, arricchita di granella di nocciola pralinata



*Torta buonumore*





---

ORLANDI

---



Frolla con frangipane alle mandorle morbido  
e frutta fresca.



*Torta Frangipane con frutta fresca*

---





---

ORLANDI

---



Torta da forno morbida con nocciole  
e mandorle pralinate.



*Torta Sabbiosa alle mandorle*

---





ORLANDI



Classica torta da forno.



*Torta Paradiso*





---

ORLANDI

---



Ricetta tradizionale con grano cotto.



---

*Pastiera Napoletana*

---





---

ORLANDI

---



Saint'Honoré: Pan di spagna con panna all'interno  
e bigné alla crema.



---

*Saint'Honoré*

---





---

ORLANDI

---



Tartufata: Pan di spagna con crema chantilly al cioccolato all'interno bigné alla crema.



---

*Tartufata - cioccolato*

---





ORLANDI



Torta con base frolla, mousse al limone e disco di sfoglia.



*Torta Sofie*





---

ORLANDI

---



Due dischi di meringa, con crema chantilly al cioccolato



---

*Meringata*

---





---

ORLANDI

---



Bigné con crema chantilly immersi nella crema al cioccolato FONDENTE. Si consigliano 3 bigné a persona.



---

*Profiteroles*

---





---

ORLANDI

---



Pan di spagna con confettura di albicocca ricoperta  
da pasta di mandorle.



---

*Delizia - Pasta di mandorle*

---





ORLANDI



Pan di spagna con crema al cioccolato,  
glacage miroir al cioccolato e fragoline di bosco



*Torta doppio cioccolato*





ORLANDI



Base frolla con crema al cioccolato e  
frutta fresca di stagione



*Torta Golosona*





ORLANDI



Base di biscotto ai Frutti rossi  
con cheese cream e frutti rossi.



*Cheese Cake*





---

ORLANDI

---



Mele, uvetta, pinoli, nocciole adagiate in un abbraccio di croccante e morbida pasta sfoglia.



*Strudel di sfoglia*

---





ORLANDI



Strati di sfoglia intervallati da crema pasticcera o crema chantilly, su richiesta anche con frutta.



*Millefoglie*





---

ORLANDI

---



Pan di spagna al cioccolato, farcita con panna e amarene, decorata con cioccolato a scaglie e amarene.



---

*Foresta Nera*

---





---

ORLANDI

---



Con frutta fresca di stagione.



*Crostata di frutta*

---





ORLANDI



Con frutta fresca di stagione.



*Crostata di frutta*





---

ORLANDI

---



Crostata tradizionale - disponibile nei gusti:  
albicocca, frutti di bosco.



---

*Crostata tradizionale*

---





---

ORLANDI

---



Impasto al cioccolato intervallato da confettura  
albicocca, rifinita con ganache  
al cioccolato fondente.



---

*Sachertorte*

---





---

ORLANDI

---



Crema pasticcera con gocce di cioccolato.  
Finitura con panna o crema al burro.



*Torta Mimosa*

---





ORLANDI



Torta stile americano con pan di spagna al cioccolato  
e crema al burro a piacimento con glacage miroir  
al cioccolato.



*Torta Capitan America*





---

ORLANDI

---



Pan di Spagna classico farcito con  
crema al cioccolato e nocciole.



---

*Torta cioccolato e nocciole*

---





ORLANDI



Torta stile americano con pan di spagna e  
crema al burro a piacimento.



*Torta Rose*





ORLANDI



Pan di spagna al cioccolato con tre strati di crema leggera al cioccolato arricchita di frutta semi candita e mandorle grezze tagliate.



*Torta Sua Altezza*





---

ORLANDI

---



Pan di Spagna classico farcito di crema chantilly,  
coperto con leggero strato di panna, corona di frutta  
mista o su richiesta solo alcuni tipi di frutta.



*Torta chantilly con giro frutta*

---





ORLANDI



Orlandi Pasticceria di Orlandi Paola

Piazza Mira 3 - 27022 CASORATE PRIMO (PV)

T. +39 02 9056384

info: [info@orlandipasticceria.com](mailto:info@orlandipasticceria.com)

ordini: [ordini@orlandipasticceria.com](mailto:ordini@orlandipasticceria.com)

[www.orlandipasticceria.it](http://www.orlandipasticceria.it)

facebook: [orlandipasticceria](https://www.facebook.com/orlandipasticceria)

da martedì a sabato 8.00 - 12.30 e 16.30 - 19.30

domenica 8.00 - 12.30

lunedì chiuso

aperture straordinarie tutti i festivi



Consegne in tutta Italia con mezzi a temperatura controllata (-20°C; +4°C; temperatura ambiente)

