



Tortenbuch / Artikelbuch



PASTICCERIA SAN MARCO
Cafe Quadro Betriebsgesellschaft mbH
 Sperberweg 4-i
 41468 Neuss

Tel.: 02131-52396-22
 Fax: 02131-52396-11

Inhaltsverzeichnis

	Seite
- Ganzjahres-Torten (frisch)	3- 8
- Ganzjahres-Torten (TK)	9-12
- Sommer-Torten (April-Oktober)	13-16
- Winter-Torten (November-März)	17-18
- Weihnachtstorten	19
- Trockentorten	20-21
- Pasticcini	22-26
- Biscotti/Gebäck	27-39
- Biscotti VEGAN	34-35
- Biscotti Sommer (April-Oktober)	36
- Biscotti Winter	37-39
- Cornetti/Brioche	40-41

Stand: 2019

Ganzjahres-Torten (frisch)

Artikel Nr. 3 – Torta Tris Cappuccino



Ingredienzien:

Blätterteig, Wiener Boden,
Vanillecreme, Poccino-Kaffee,
,Bignéteig, Sahne,
Dekorzucker, Zimt-Zucker

Artikel Nr. 5 – Torta Cioccolato



Ingredienzien:

Wiener Boden, Kakao,
Schokoladencreme, dunkle
Schokoladenspäne,
Maraschino-Likör, Zucker.

Artikel Nr. 9 - Torta Mimosa



Ingredienzien:

Wiener Boden, Vanillecreme,
Maraschino-Likör, Zucker,
natürliches Himbeer-Aroma,
Dekorzucker, Mandeln,
gehobelt geröstet.

Artikel Nr. 10 - Torta Tiramisù ohne Alkohol



Ingredienzien:

Wiener Boden, Poccino-Kaffee, frische Sahne, Mascapone-Frischkäse, Sahnestabilisator, Vanillecreme, Milch, Porto-Wein, Eigelb, Zucker, Maisstärke, Kakaopulver.

Artikel Nr. 11 - Torta Tartufo Bianco



Ingredienzien:

Wiener Boden, Vanillecreme, Schokoladencreme, Maraschino-Likör, Zucker, weiße Schokoladenspäne.

Artikel Nr. 12 - Torta Tartufo Nero



Ingredienzien:

Wiener Boden, Vanillecreme, Schokoladencreme, Maraschino-Likör, Zucker, Kakaopulver, Schokoladensplits.

Artikel Nr. 13 - Torta Tiramisù



Ingredienzien:

Wiener Boden, Vanillecreme,
Poccino-Kaffee, Zucker,
Eigelb, Mascarpone-
Frischkäse, frische Sahne,
Amaretto

Artikel Nr. 18 Torta Millefoglie



Ingredienzien:

Blätterteig, Vanillecreme,
Sahne, Nüsse, Mandeln,
Zimtzucker

Artikel Nr. 19 Torta Primavera (Unterschiedliches Obst – Saisonbedingt)



Ingredienzien:

Wiener Boden, Ricotta, Sahne,
Schokodrops, Maraschino-
Likör, Erdbeeren, Ananas,
Orangen, Bignéteig, Orangeat,
Zitronat

Artikel Nr. 22 Rollo Vaniglia



Ingredienzien:

Bigne-Teig, Vanillecreme,
Schokodrops, Sahne,
Puderzucker

Artikel Nr. 23 - Rollo Cioccolato



Ingredienzien:

Bigne-Teig, Schokocreame,
Schokodrops, Sahne,
Puderzucker, Kakao

Artikel Nr. 56 - Crostata Ricotta Lamponi



Ingredienzien:

Mehl, Margarine, Eier, Ricotta,
Maraschino-Tränke,
Himbeeren

Artikel Nr.62 – Strudel Mirtillo



Ingredienzien:

Blätterteig, Vanillecreme,
Äpfel, Blaubeeren, Tortenguss,
Pistazien

Artikel Nr.65 – Torta Champagne Bellini



Ingredienzien:

Biskuit, Maraschino-Tränke mit
Pfirsichen, Champagner-
Creme, Sahne, Hagelzucker,
Pfirsicharoma, Pistazien

Artikel Nr.206- Torta Saponi (Frutta Mista)

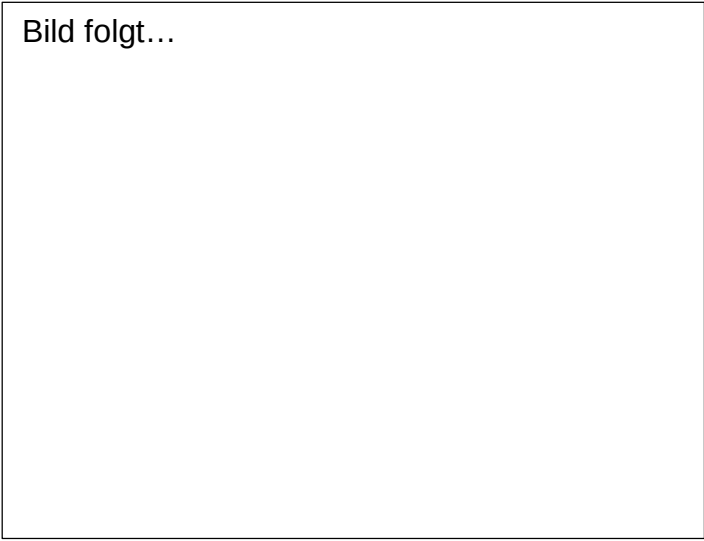
Bild folgt...

Ingredienzien:

Aroma-Paste Pfirsich, Zucker,
Bisquit, Maraschino,
Orangenpaste, Waldfrüchte

Artikel Nr.68 – Torta Pistacchio Lamponi (Blech 12 St.)

Bild folgt...



Ingredienzien:

Ganzjahres-Torte (TK)

Artikel Nr. 1 – Torta al Formaggio



Ingredienzien:

Teig: Pflanzliches Fett, Zucker, Eier, natürliches Zitronenaroma, Vanillezucker und Mehl

Füllung: Ricotta Frischkäse, Zucker, Weizenstärke, Eier, Sahne, Pinienkerne

Artikel Nr. 6 – Torta di Mele



Ingredienzien:

Teig: Pflanzliches Fett, Zucker, Eier, natürliches Zitronenaroma, Vanillezucker und Mehl

Füllung: frische Äpfel, Vanillecreme, Löffelbiskuits, Gelee

Artikel Nr. 7 – Torta di Mele e Mandorle



Ingredienzien

: Teig: Pflanzliches Fett, Zucker, Eier, natürliches Zitronenaroma, Vanillezucker und Mehl

Füllung: frische Äpfel, Vanillecreme, Löffelbiskuits, Gelee, Mandeln, gehobelt, geröstet.

Artikel Nr. 15 - Torta Savoia



Ingredienzien:

Biskuit Savoia, Maraschino-Likör, Schokoladencreme

Artikel Nr. 78 - Torta San Marco



Ingredienzien:

Schokolade, Mehl, Butter, Zucker, Ei, Amarena-Kirsch-Schokoladino, Rum

Artikel Nr. 200 – Torta Ricotta-Pinoli-Caramel



Ingredienzien:

Ricotta, Zucker, Sahne, Eiweiß, Orangenpaste, Pinienkerne

Artikel Nr. 205 - Torta Capri



Ingredienzien:

Haselnuss, Mehl, Eier,
Zucker, Fondant Schokolade,
Sahne, Butter, Kakao,
Marzipan, Rum

Artikel Nr. 403 - Torta Panna Cotta Pesca



Ingredienzien:

Sahne, Biskuit, Aroma Paste
Pfirsich, Gelatine-Blätter,
Zucker

Artikel Nr. 201 – Torta Arancia Cioccolato



Ingredienzien:

Sahne, Gelatine, Zucker, Eier,
Mehl, Orangen, Schokoraspeln

Artikel Nr.90 – Torta Crostata Ricotta Rababero

Bild folgt...

Ingredienzien:

Mürbeteig, Zucker,
Weizenstärke, Eier, Sahne,
Ricotta, Vanille-Stangen,
Zitronenpaste

Artikel Nr.96 – Torta Palio

Bild folgt...

Ingredienzien:

Bisquit, Butter, Schokoladino,
Maraschino-Rum, Nuss-Aroma

Sommer-Torten (April-15.Oktober)

Artikel Nr. 2 - Torta alla Frutta



Ingredienzien:

Wiener Boden, Vanillecreme, gemischtes Obst, Gelee, Maraschino-Likör, Zucker, Nüsse, gehackt geröstet.

Artikel Nr. 8 - Torta Fragola



Ingredienzien:

Wiener Boden, Vanillecreme, Erdbeeren, Gelee, Maraschino-Likör, Zucker, Mandeln gehackt und geröstet.

Artikel Nr. 21 - Rollo Fragola



Ingredienzien:

Bigne-Teig, Vanillecreme mit Erdbeer-Topping, Erdbeeren, Sahne, Puderzucker

Artikel Nr. 26 - Crostata Limone



Ingredienzien:

Mürbeteig, Biskuitboden,
Limonencreme,
Zitronenscheiben, Maraschino-
Tränke, Geleeguss

Artikel Nr. 27 - Crostata Arancia



Ingredienzien:

Mürbeteig, Biskuitboden,
Orangencreme,
Orangenscheiben,
Maraschino-Tränke,
Geleeguss

Artikel Nr. 57 - Torta Chantilly Frutta



Ingredienzien:

Mehl, Eier, Zucker,
Vanillecreme, Sahne, Kiwis,
Mandarinen, Ananas, Trauben

Artikel Nr. 61 - Torta More



Ingredienzien:

Biskuit, Maraschino-Tränke,
Mascarpone, Sahne,
Vanillecreme, Brombeeren,
Dekorzucker, Pistazien

Artikel Nr. 67 - Torta Bandiera (Blech 12 St.)



Ingredienzien:

Pistazienbiskuit, Vanillecreme,
Erdbeeren, Butter,
Dekorzucker, Pistazien

Artikel Nr. 431 - Torta Panna Cotta Limone



Ingredienzien:

Sahne, Biskuit, Aroma Paste
Limone, Gelatine-Blätter,
Zucker

Artikel Nr. 432 - Torta Panna Cotta Fragola



Ingredienzien:

Sahne, Biskuit, Aroma Paste
Erdbeeren, Gelatine-Blätter,
Zucker

Artikel Nr. 206 – Torta Saponi (mit Erdbeeren)



Ingredienzien:

Sahne, Biskuit, Pfirsich-
Aromapaste ,Bayrische
Creme, Erdbeeren, Gelatine-
Blätter, Zucker, Pistazien

Winter-Torten (16.Oktober-März)

Artikel Nr. 59 - Rollo Ricotta Cioccolato



Ingredienzien:

Bigne-Teig, Schokocreame,
Mehl, Ricotta, Puderzucker,
Kakao

Artikel Nr. 31 - Torta Amaretto



Ingredienzien:

Vanillecreme, Aromapaste
Amaretto, Kaffee, Amarettini,
Mehl, Eier, Zucker

Artikel Nr. 34 -Torta Baba



Ingredienzien:

Heller Biskuit, Baba, Rum,
Mascarpone, Sahne,
Vanillecreme, Kakao, Zucker,
Nüsse, gehackt, geröstet

Artikel Nr. 46 - Torta Torroncino



Ingredienzien:

Mandeln, Pistazien, Eier,
Butter, Mehl, Schokoladino

Artikel Nr. 69 - Torta 5 Gusti



Ingredienzien:

Mehl, Zucker, Margarine, Eier,
Schokocreame, Rosinen,
Schokolade, Ricotta, Mandeln,
Zimt

Artikel Nr. 73 - Torta Espressin



Ingredienzien:

Mehl, Eier, Kaffee,
Vanillecreme, Sahne,
Espressini

Weihnachtstorten

Artikel Nr. 60 - Torta Delizia



Ingredienzien:

Mehl, Eier, Zucker, Äpfeln,
Schokotropfen, Marmelade,
Marschino-Tränke, Marzipan,
Rosinen

Artikel Nr. 70 - Torta Mele al Forno (Bratapfel)

Bild folgt...

Ingredienzien:

Mürbeteig, Mehl, Nüsse,
Mandeln, Ei, Butter, Äpfel,
Marzipan, Honig, Zimt

Trockentorten

Artikel Nr. 37 – Torta Caffé POCCINO



Ingredienzien:

Mandeln, Eiweiß, Eigelb,
Zucker, Kaffee, Gehackte
Mandeln, Mehl, Schokolade

Artikel Nr. 38 – Torta Pistacchio



Ingredienzien:

Mandeln, Eier, Zucker,
Aromapaste Pistazien,
Gehackte Pistazien, Mehl,
Backpulver

Artikel Nr. 39 – Torta Limone



Ingredienzien:

Mandeln, Eier, Zucker, Mehl,
Backpulver, Aromapaste
Limone

Artikel Nr. 58 – Torta Nocciola



Ingredienzien:

Haselnuss, Eier, Zucker, Mehl,
Backpulver, Aromapaste
Haselnuss

Pasticcini

Artikel Nr. 302 - Baba



Ingredienzien:

Teig: Mehl, Eier, pflanzliches Fett, Zucker, Hefe, Salz, Aromen, Rum, Zucker, Wasser

Artikel Nr. 305-k – Bigne Cioccolato



Ingredienzien:

Mehl, Eier, pflanzliches Fett, Milch, Wasser, Schokoladencreme, Schokoladenpaste

Artikel Nr. 306-k – Bigne Crema



Ingredienzien:

Mehl, Eier, pflanzliches Fett, Milch, Wasser, Vanillecreme, Dekorzucker

Artikel Nr. 308-k – Bigne Zabaione



Ingredienzien:

Mehl, Eier, pflanzliches Fett, Milch, Wasser, Vanillecreme, Zabaione-Aroma

Artikel Nr. 309-k – Bigne di Frutta mista



Ingredienzien:

Mehl, Eier, pflanzliches Fett, Milch, Wasser, Vanillecreme, Aprikosen-Gelatine, Früchte, Schokolade

Artikel Nr. 311 – Cannoncini Cioccolato



Ingredienzien:

Blätterteig, Schokoladencreme, Schokoladensplits, Schokoladenpaste

Artikel Nr. 312 – Cannoncini Crema



Ingredienzien:

Blätterteig, Vanillecreme, Dekorzucker, gehackte, geröstete Nüsse

Artikel Nr. 313 – Cannoli Siciliani



Ingredienzien:

Teig: Zucker, Eier, Wein, Malz, Salz, Aromen

Füllung: Ricotta, Belegkirschen, Schokoladentropfen, Zucker

Artikel Nr. 314 – Genovese



Ingredienzien:

Zucker, pflanzliches Fett, Eier, Mehl, Backpulver Vanillecreme, Schokoladentropfen, Dekorschnee

Artikel Nr. 315 – Tartelette di Frutta



Ingredienzien:

Zucker, pflanzliches Fett, Eier, Mehl, natürliches Zitronenaroma, Vanillezucker, Vanillecreme, gemischtes Obst, Gelee.

Artikel Nr. 316 - Sfogliatelle Napoletane



Ingredienzien:

für den Teig Mehl, Wasser, Schmalz, Zucker, Salz,
Füllung Wasser, Ricotta, Zucker, Weizenmehl, Orangeat, Eiweiß, Farbstoffe und Aromastoffe.

Artikel Nr. 317 – Tartufo Bianco



Ingredienzien:

Mehl, Eier, pflanzliches Fett, Milch, Wasser, Vanillecreme, Sahne, Puderzucker

Artikel Nr. 318 – Tartufo Cioccolato



Ingredienzien:

Mehl, Eier, pflanzliches Fett, Milch, Wasser,
Schokoladencreme, Sahne, Puderzucker,
Kakao

Biscotti / Gebäck

Artikel Nr. 101 – Amaretti Bianchi



Ingredienzien:

Marzipan, Backpulver, Eier,
Bittermandelaroma, Puderzucker

Artikel 102 – Amaretti San Marco



Ingredienzien:

Haselnussgrieß, Mandelgrieß, Zucker, Eier,
Amarettoaroma, Puderzucker

Artikel 103 - Ballo Mandorla



Ingredienzien:

Marzipan, Backpulver, Eier, Bittermandelaroma,
gehobelte Mandeln

Artikel 104 – Espresso



Ingredienzien:

Marzipan, Backpulver, Eier,
Bittermandelaroma, POCCINO-Espresso

Artikel 105 - Pistacchio



Ingredienzien:

Marzipan, Pistazien-Paste, Backpulver, Eier,
Bittermandelaroma, gehackte Pistazien

Artikel 106 – Cantuccino Duro



Ingredienzien:

Vollei, Zucker, Mehl, Backpulver,
Orangeat, Mandeln,
Vanillezucker, Zitronenpaste

Artikel 107 – Cantuccino Morbido



Ingredienzien:

Vollei, Zucker, Mehl, Backpulver, Kakao, Orangeat, Aprikosen-Konfitüre, Mandeln, Vanillezucker, Zitronenpaste

Artikel 108 – Piffaro



Ingredienzien:

Haselnuss, Zucker, Eier, Amarettoaroma, Puderzucker, gestiftete Mandeln

Artikel 109 – Pignolate



Ingredienzien:

Haselnuss, Zucker, Eier, Amarettoaroma, Pinienkerne, Puderzucker

Artikel 110 – Ricciarelli



Ingredienzien:

Marzipan, Backpulver, Eier, Bittermandelaroma

Artikel 112 –Cocos



Ingredienzien:

Cocos, Eiweiß, Zucker, Schokoladino

Artikel 114 - Rolli al Marzapane e Limone



Ingredienzien:

Marzipan, Backpulver, Weizenstärke,
Bittermandelaroma, Zitronat,
Aprikosemarmelade

Artikel 115 - Rolli al Marzapane e Arancia



Ingredienten:

Marzipan, Backpulver, Weizenstärke,
Bittermandelaroma, Orangeat,
Aprikosemarmelade

Artikel 116 - Rolli al Marzipane e Ficchi e Cioccolato



Ingredienten:

Marzipan, Feigen, Mehl,
Schokotropfen, Mandeln

Artikel 118 – Cioccolatino



Ingredienten:

Marzipan, Backpulver, Eier, Eiweiß, Kakao

Artikel 119 – Nocello (Nusshörnchen)



Ingredienzien:

Nuss, Eiweiß, Zucker, Honig, Orangenpaste, Nüsse gehackt, Schokolade

Artikel 124 – Nocciola (Marzipan)



Ingredienzien:

Marzipan, Eiweiß, Eier, Backpulver, Bittermandel, Haselnusspaste

Artikel 136 - Amaretti Lamponi



Ingredienzien:

Marzipan, Backpulver, Eier, Bittermandelaroma, Himbeerpaste

Artikel 141 – Arcoli



Ingredienzien:

Mandel-Marzipangebäck mit Mandeln umhüllt und Aprikosengelee garniert

Artikel 153 – Mirtillo Rosso Cranberry



Ingredienzien:

Marzipan, Canberras, Aroma-Paste

Biscotti VEGAN

Artikel 145 – Golosi Limone



Ingredienzien:

Mandelmehl-Griess, Marzipan, Zitronen-Aroma-Paste, Backpulver, Puderzucker

Artikel 146 – Golosi Lampone



Ingredienzien:

Mandelmehl-Griess, Marzipan, Himbeer-Aroma-Paste, Backpulver, Puderzucker

Artikel 147 – Golosi Rabarbero



Ingredienzien:

Mandelmehl-Griess, Marzipan, Zitronen-Aroma-Paste, Backpulver, Puderzucker

Artikel 145 – Ballo Arancia (Agrumi)



Ingredientien:

Marzipan, Orangeat, Orangen-Paste

Nur im Sommer:

Artikel 131 – Amaretti Limone



Ingredienzien:

Marzipan, Backpulver, Eier, Bittermandelaroma, Zitronenpaste

Artikel 132 – Amaretti Mandarino

Ingredienzien:

Marzipan, Backpulver, Eier, Bittermandelaroma, Mandarinenpaste

Nur im Winter:

Artikel 120 – Croccanti al Café



Ingredienzien:

Nüsse gehackt, Puderzucker, Espresso Instant, Eiweiß

Artikel 121 – Nido di Vespe



Ingredienzien:

Mandeln, gestiftet, Eiweiß, Zucker, Schokoraspeln, Zimt, Nelken, Maisstärke

Artikel 122 – Torroncino Hell



Ingredienzien:

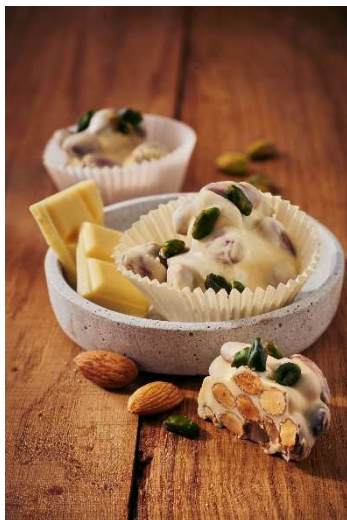
Eiweiß, Pistazien, Mandeln, Zucker, Honig, Weiße - Schokolade

Artikel 123 – Torroncino Cioccolato



Ingredienzien: Eiweiß, Pistazien, Mandeln, Zucker, Honig, Dunkle Schokolade

Artikel 127 – Brutti ma Buoni (hell)



Ingredienzien:

Artikel 129 – Brutti ma Buoni (dunkel)



Ingredienzien:

Artikel 140 – Ramette



Ingredienzien:

Cornetti/Brioche

Artikel 330 – Cornetti naturale



Ingredienzien:

Eier, Mehl, Zucker, Salz, Butter, Margarine, Hefe

Artikel 331 – Cornetti Crema



Ingredienzien:

Eier, Mehl, Zucker, Salz, Butter, Margarine, Hefe, Vanillecreme

Artikel 333 – Cornetti Cioccolata



Ingredienzien:

Eier, Mehl, Zucker, Salz, Butter, Margarine, Hefe, Schokoladencreme

Artikel Nr. 301 - Brioche



Ingredienzien: Mehl, Zucker,
Butter, Eier, Hefe, Salz, Milch