



HANDMADE CHOCOLATE

BY JOSEBA ARGUIÑANO



Nuestras Tartas

HANDMADE CHOCOLATE

BY JOSEBA ARGUIÑANO

Arretaz landutakoa, naturala dugu gustuko.
Ondo egindako gauzetan sinesten dugu.
Una cuidada elaboración y el gusto por lo natural.
Creemos en las cosas bien hechas.



KALE NAGUSIA 19, 20800 ZARAUTZ
T. 943 13 09 02

WWW.JAZARAUTZ.COM



GLUTEN



LACTEOS



FRUTOS
CASCARA



HUEVOS



SOJA



- Tarta Pantxineta -
Pag. 1



- Tarta de Chocolate Negro -
Pag. 2



- Tarta Flan de Ciruela -
Pag. 3



- Tarta de Frutos Rojos -
Pag. 4



- Tarta de Limón -
Pag. 5



- Tarta de Queso Horneada -
Pag. 6



- Hojaldre de Merengue -
Pag. 7



- Milhojas de Nata -
Pag. 8



- Banda de Manzana -
Pag. 9



- Tarta de Queso Fría -
Pag. 10



- Tiramisú -
Pag. 11



- Milhojas de Crema -
Pag. 12



- Tarta de Praliné de Avellanas -
Pag. 13



- Degustación de Postres de Bocado -
Pag. 14



- Pastel de Maracuya -
Pag. 15



- Bizcocho de Yogur -
de Limón
Pag. 16



TARTA

– *Pantxineta* –

Láminas de almendra
marcona tostadas

Crema pastelera

Hojaldre de mantequilla



HANDMADE
BY JOSEBA ARGUIÑANO



*Láminas de almendra
marcona tostadas*

*Crema
pastelera*

*Hojaldre de
mantequilla*





TARTA DE - *Chocolate negro* -

Brownie con Nueces

Praliné Crujiente

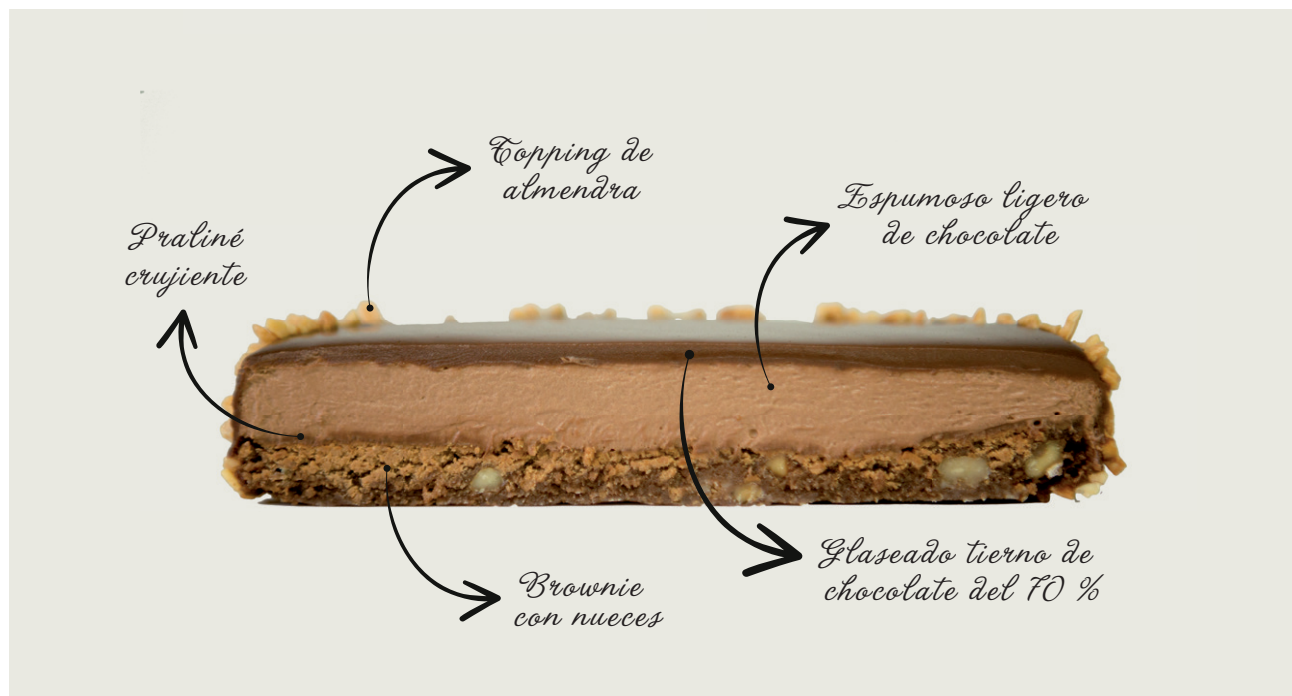
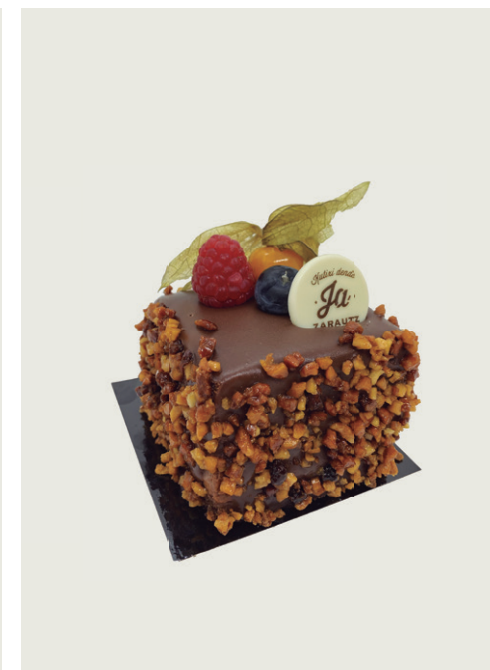
Espumoso Ligero de Chocolate

Glaseado Tierno de Chocolate del 70 %

Topping de Almendra



HANDMADE
BY JOSEBA ARGUIÑANO





TARTA FLAN -de Ciruela-

Sable de Almendra

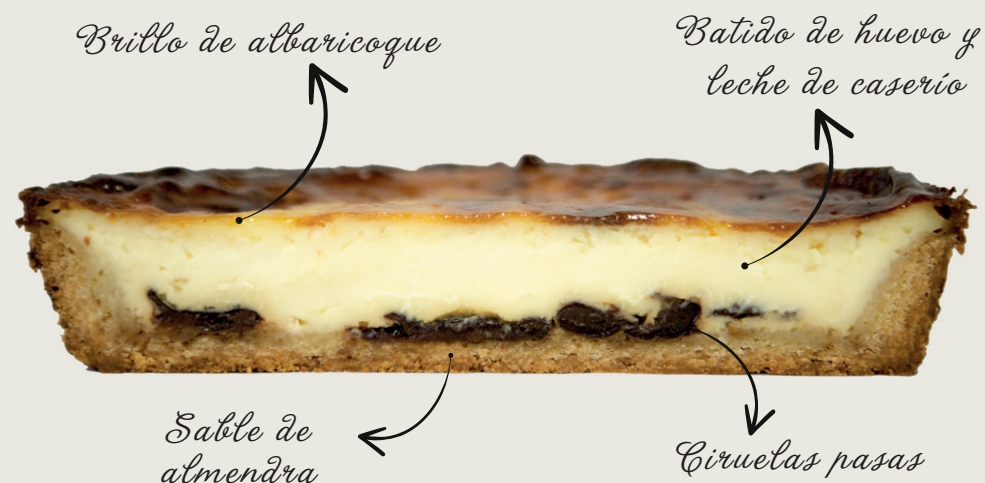
Ciruelas Pasas

Batido de Huevo y Leche de Caserío

Brillo de Albaricoque



HANDMADE
BY JOSEBA ARGUIÑANO





TARTA –de Frutos Rojos–

Galleta con Granillo de Almendra

Plaquita de Chocolate

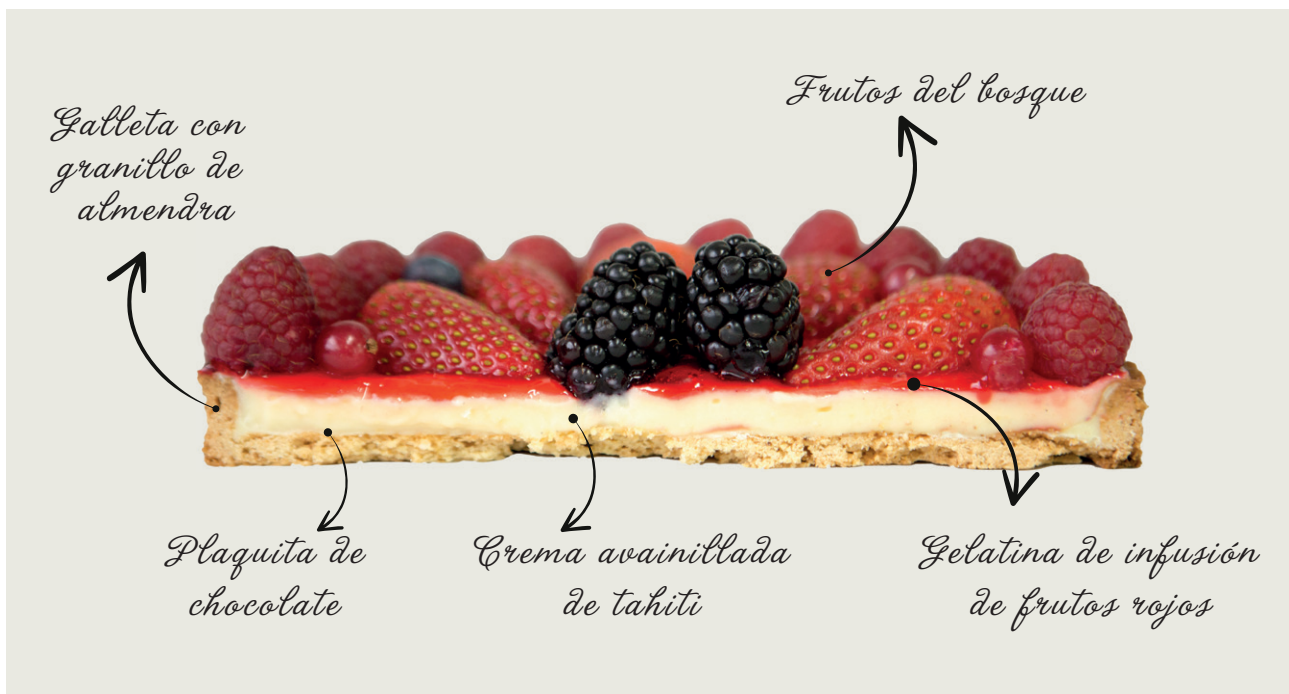
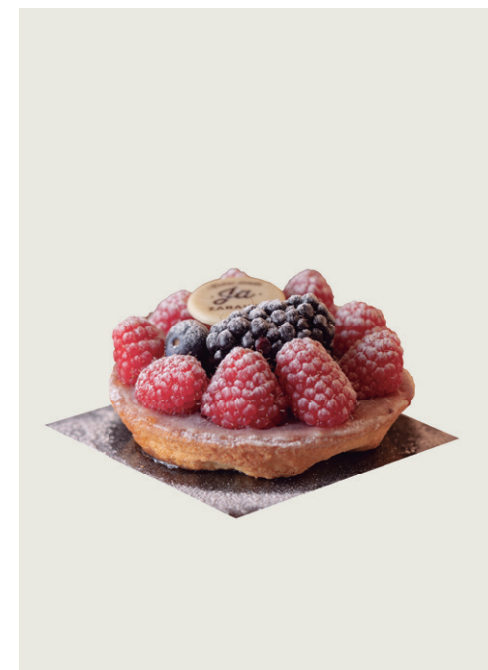
Crema Avainillada de Tahiti

Gelatina de Infusión de Frutos Rojos

Frutos del Bosque



HANDMADE
BY JOSEBA ARGUIÑANO





TARTA DE -Limón-

Sable de Avellana

Plaquita de Chocolate Blanco

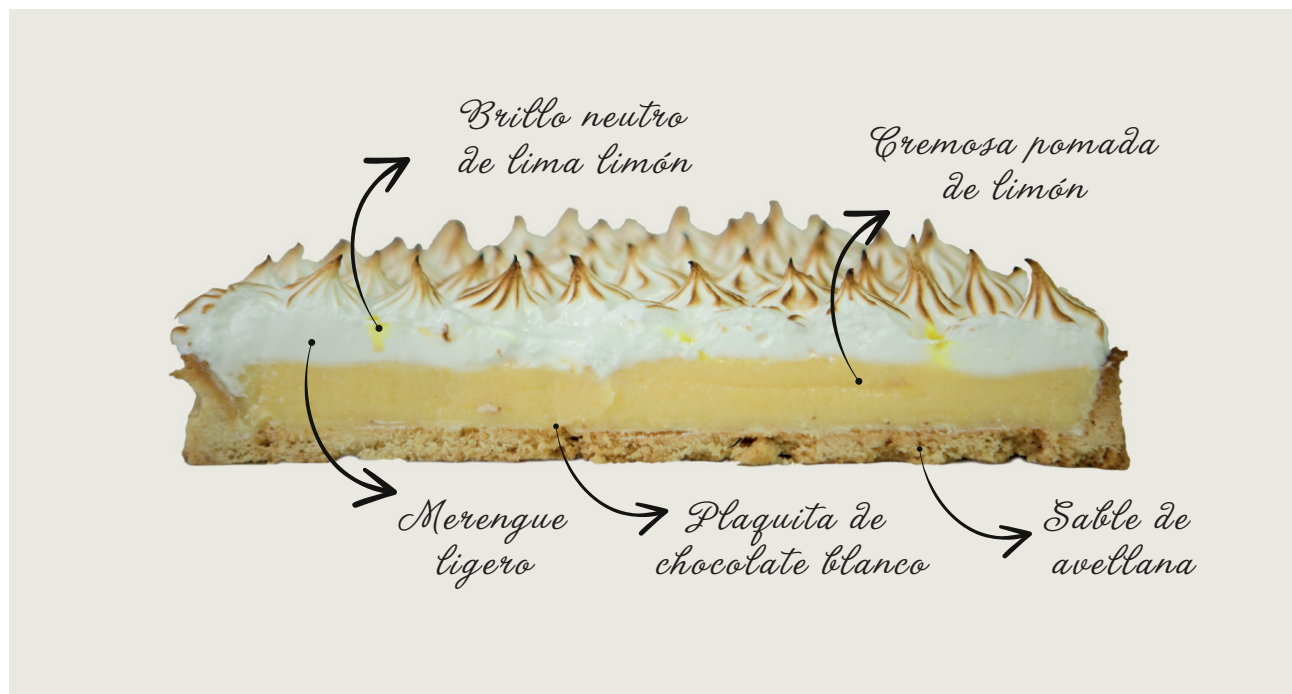
Cremosa Pomada de Limón

Merengue Ligero

Brillo Neutro de Lima Limón



HANDMADE
BY JOSEBA ARGUIÑANO



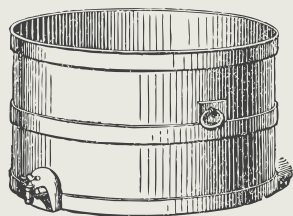


TARTA –de Queso Horneada–

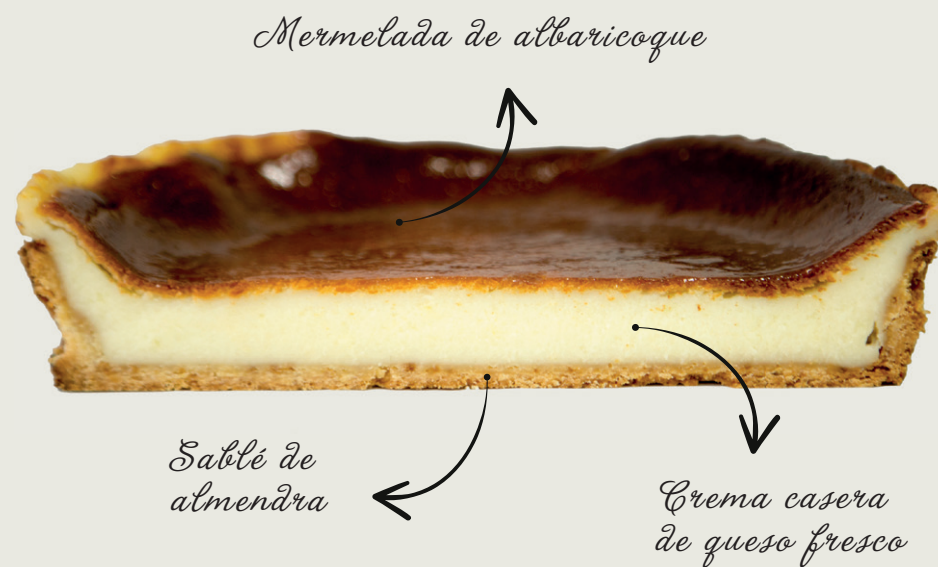
Sablé de Almendra

Crema Casera de Queso Fresco

Mermelada de Albaricoque



HANDMADE
BY JOSEBA ARGUIÑANO





HOJALDRE –de Merengue–

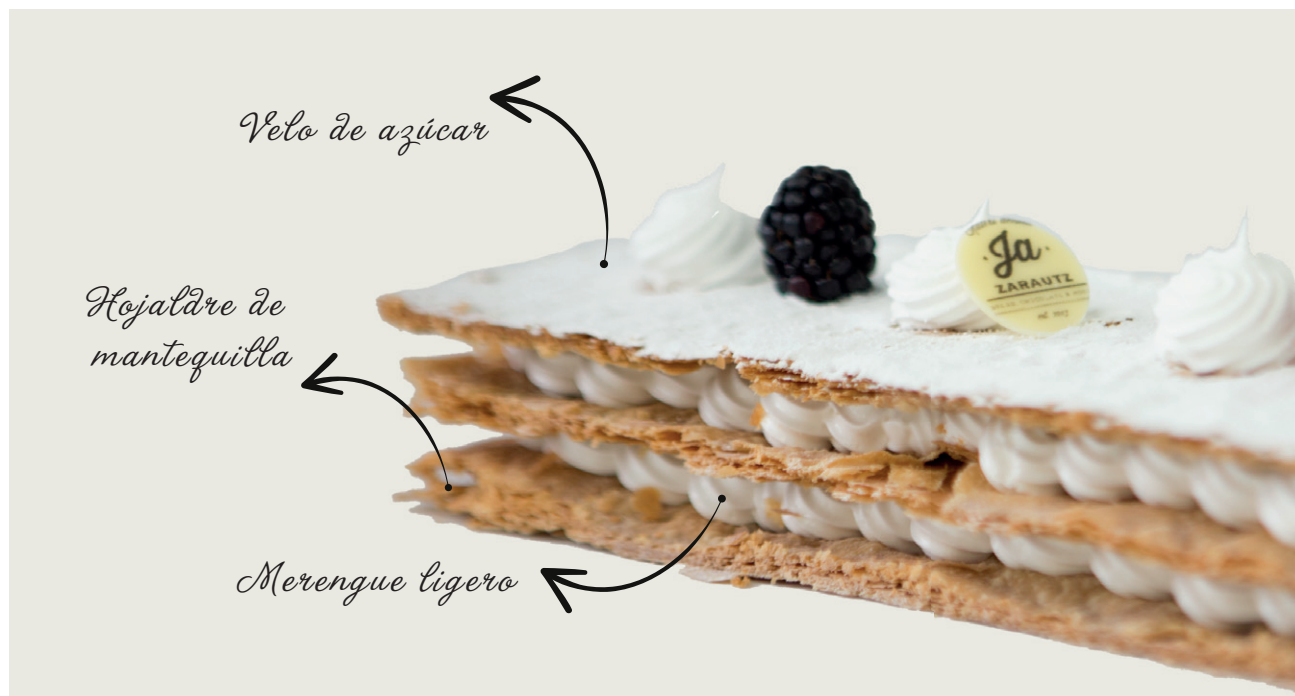
Hojaldre de Mantequilla

Merengue Ligero

Velo de Azúcar



HANDMADE
BY JOSEBA ARGUIÑANO





MILHOJAS

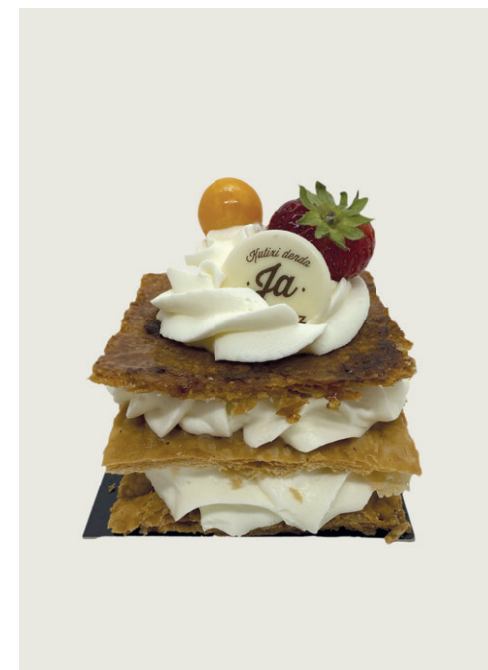
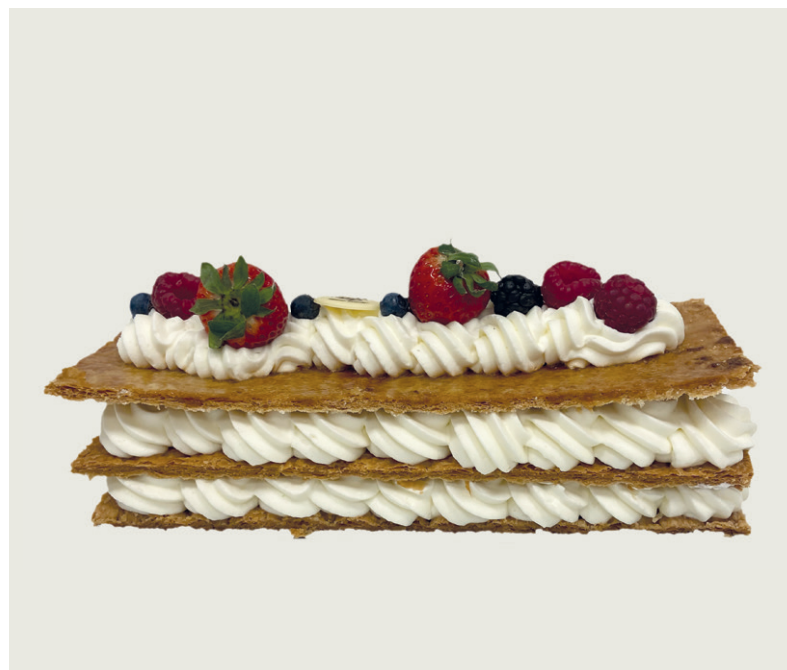
– de Nata –

Hojaldre de Mantequilla
y Caramelizado

Chantilly ligero



HANDMADE
BY JOSEBA ARGUIÑANO



*Hojaldre de
Mantequilla y Caramelizado*

*Chantilly
ligero*



BANDA –de Manzana–

Hojaldre Caramelizado

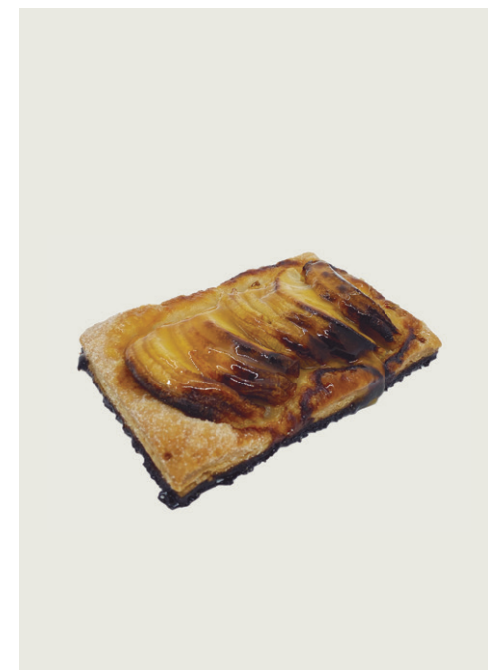
Enredo de Crema Pastelera y Compota
de Manzana Ligera

Láminas de Manzana Golden

Brillo de Albaricoque



HANDMADE
BY JOSEBA ARGUIÑANO





TARTA DE –Queso Fría–

Galleta Rota

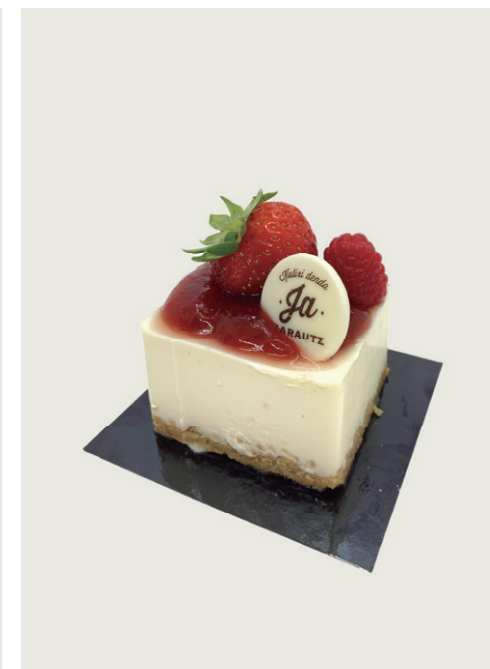
Cuajado de Queso Cremoso

Maceración Dulce de Frutos del Bosque

Fruta Natural



HANDMADE
BY JOSEBA ARGUIÑANO





TIRAMISÚ

Bizcocho Soletilla con Café Arábica y
Licor de Café Disanoro

Mousse de Mascarpone

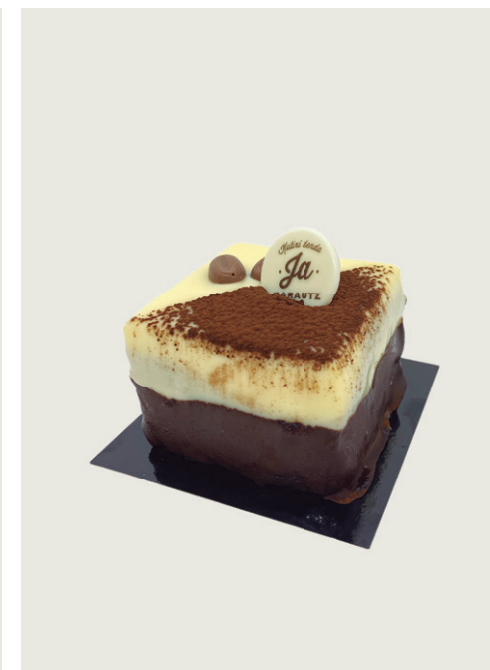
Puro Cacao en Polvo

Granos de Café-Chocolate

Bombon de Café



HANDMADE
BY JOSEBA ARGUIÑANO





MILHOJAS

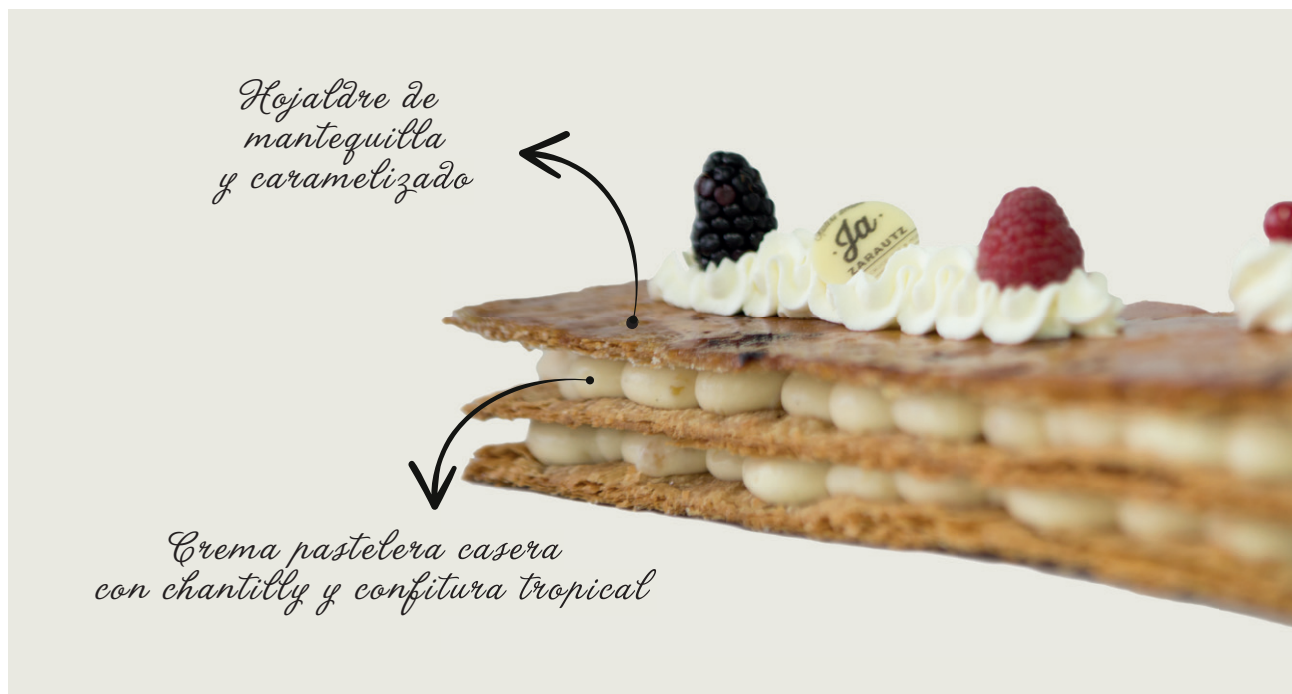
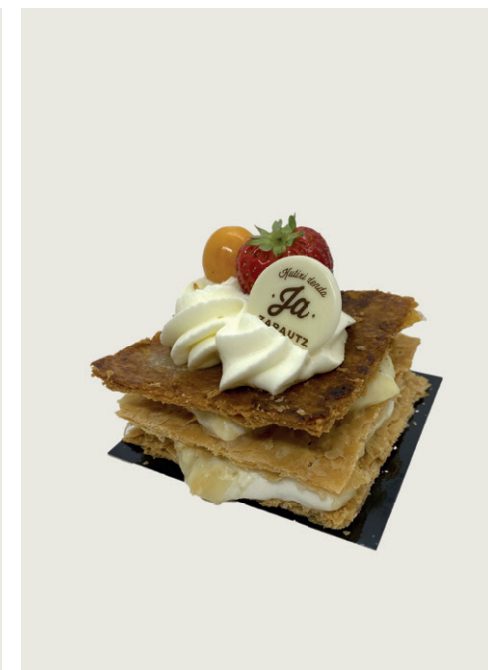
–de Crema Fina–

Hojaldre de Mantequilla y
Caramelizado

Crema Pastelera Casera con Chantilly
y Confitura Tropical



HANDMADE
BY JOSEBA ARGUIÑANO



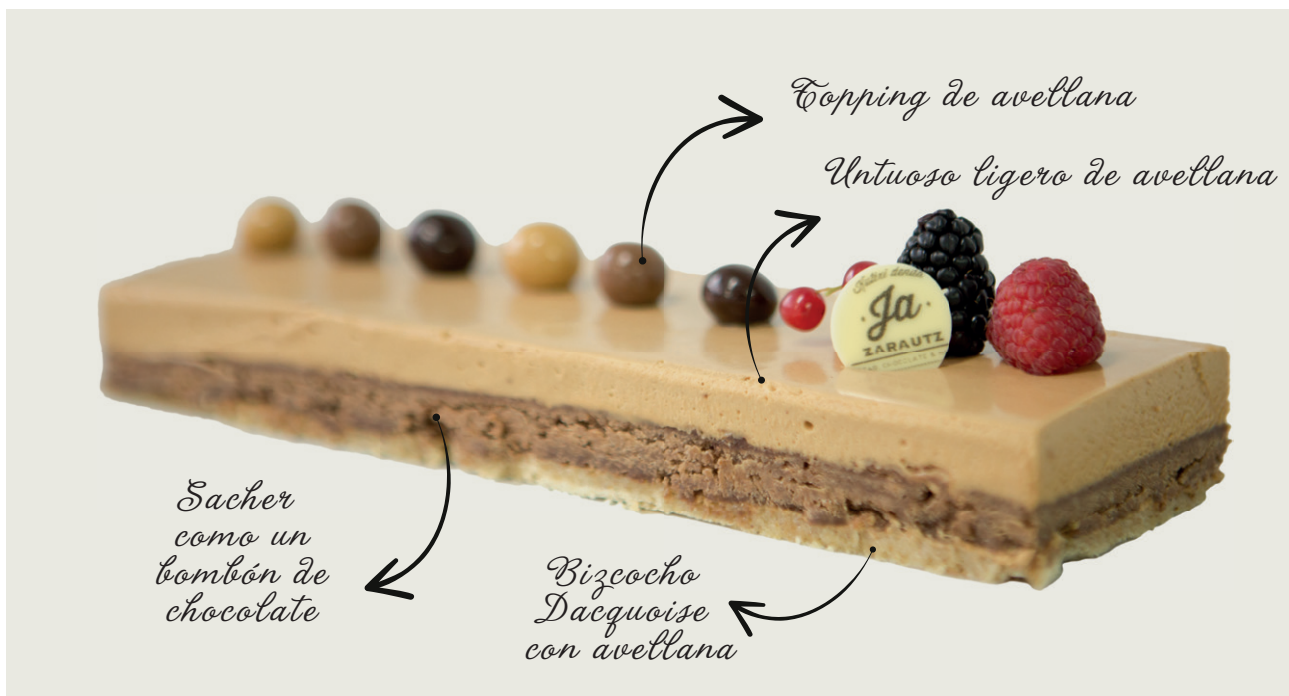
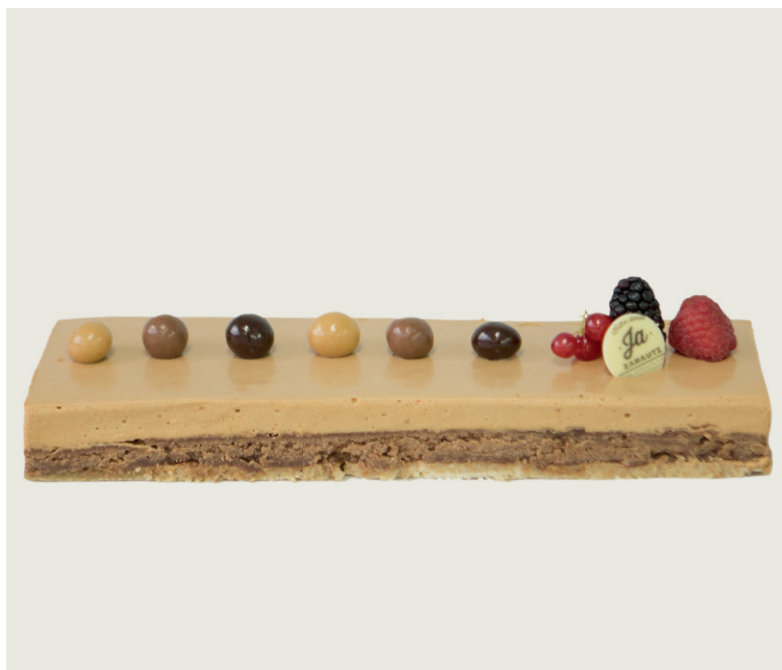


TARTA DE –Praliné de Avellana–

Bizcocho Dacquoise con Avellana
Sacher como un Bombón de Chocolate
Untuoso ligero de Avellana
Topping de Avellana



HANDMADE
BY JOSEBA ARGUIÑANO





SURTIDO –de Bocado–

Chocolate Negro con Nueces

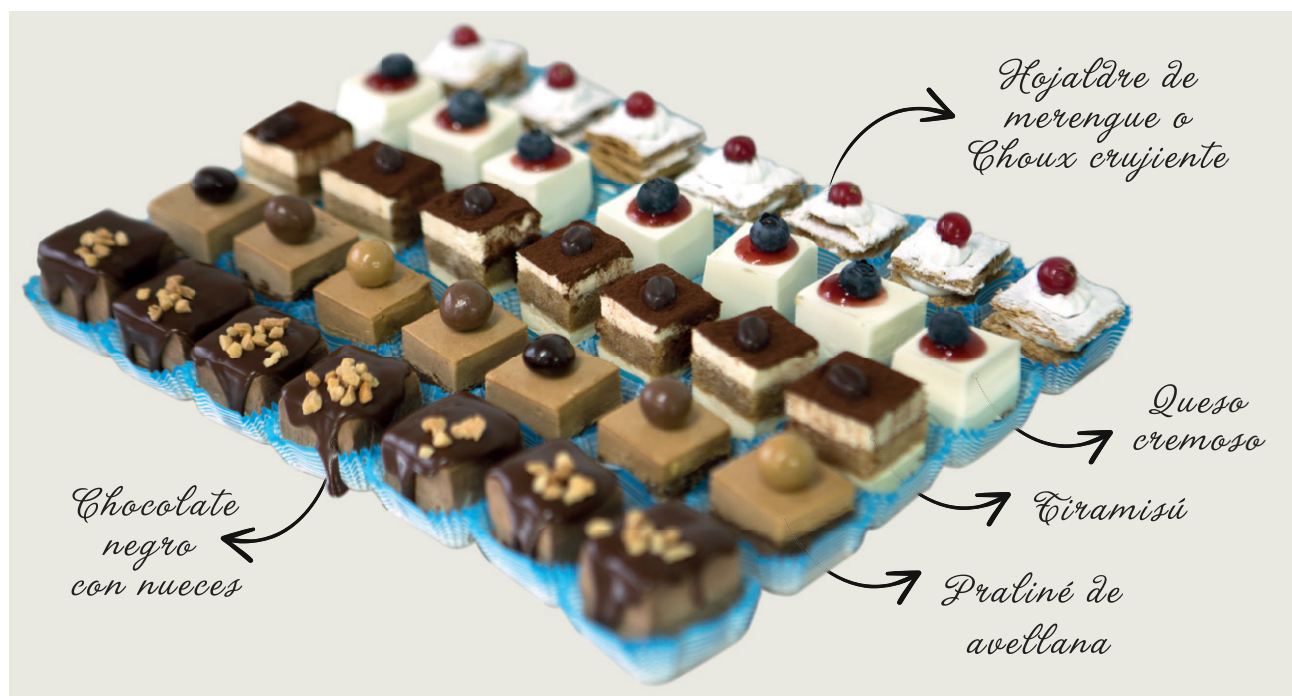
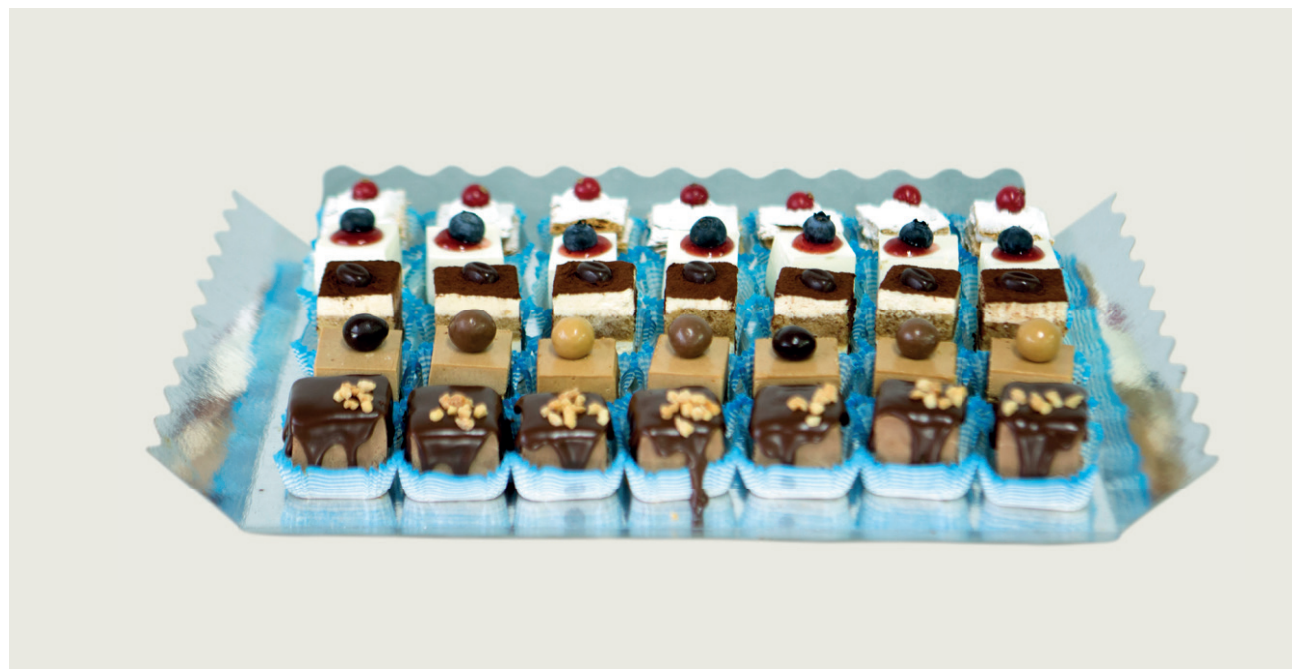
Praliné de Avellana

Tiramisú

Queso Cremoso

Hojaldre de Merengue o
Choux Crujiente

HANDMADE
BY JOSEBA ARGUIÑANO



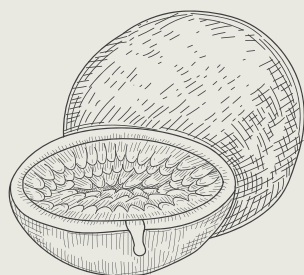


PASTEL –de Maracuyá–

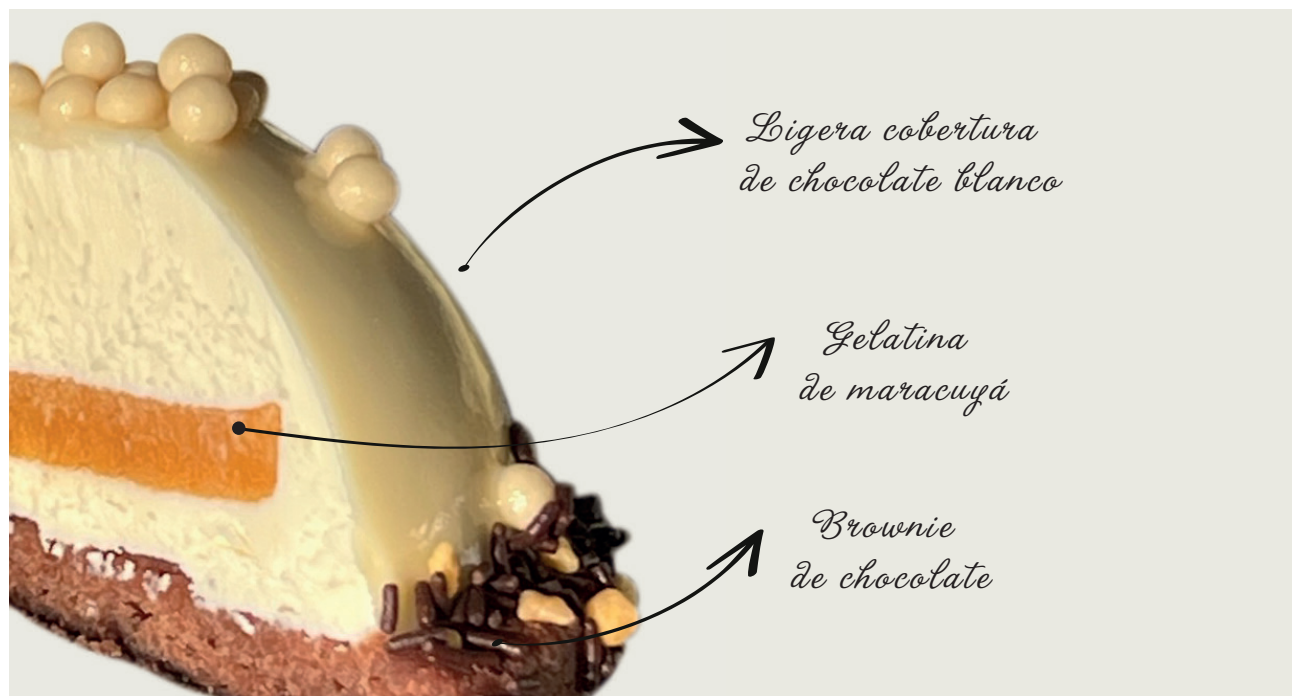
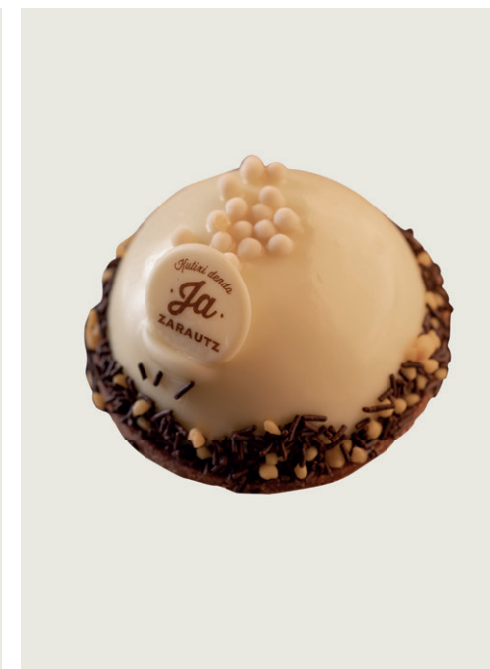
Ligera cobertura
de chocolate blanco

Gelatina de maracuyá

Brownie de chocolate



HANDMADE
BY JOSEBA ARGUIÑANO





BIZCOCHO

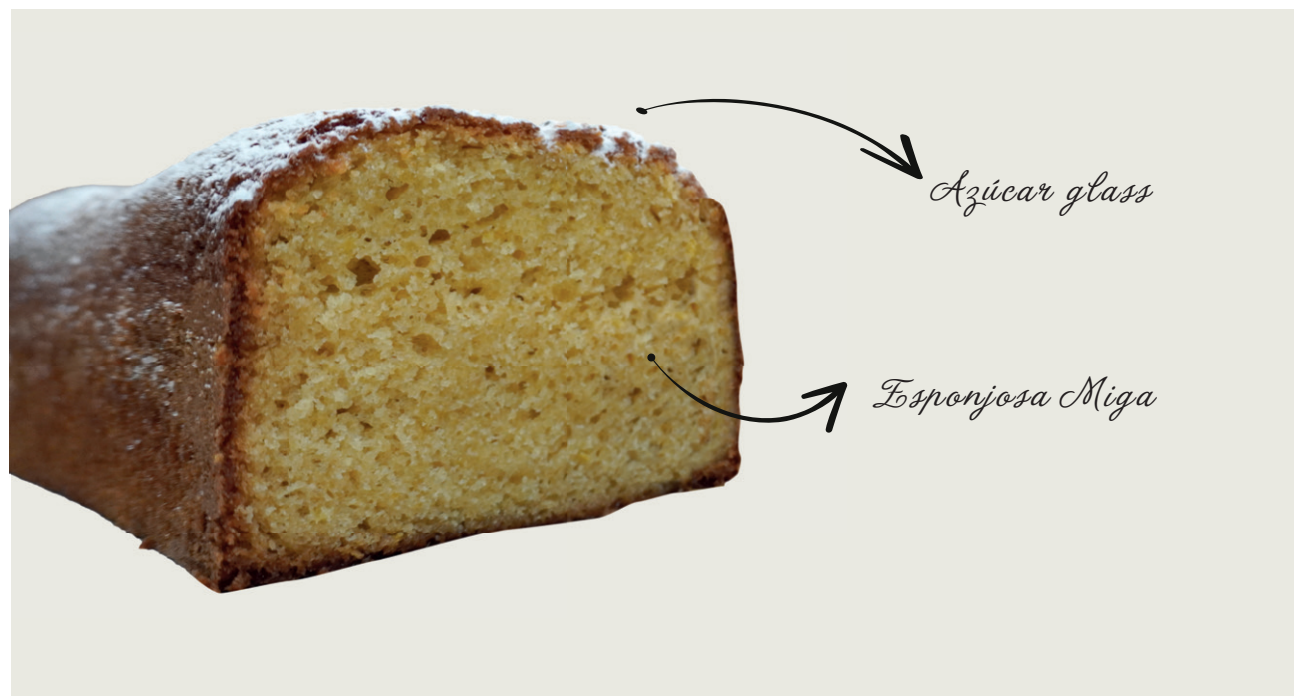
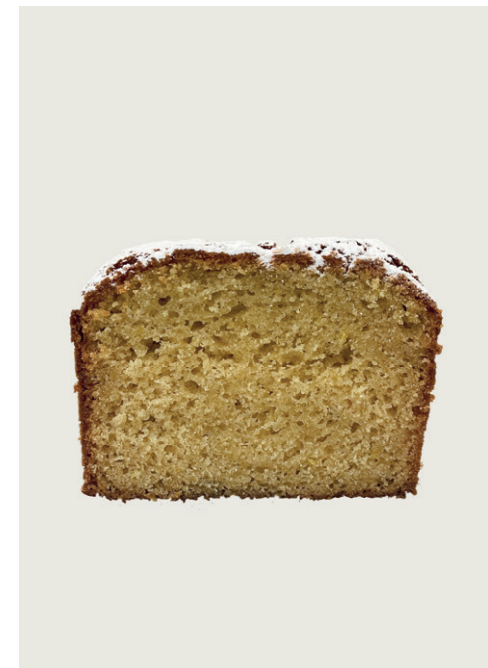
–de Yogur de Limón–

Azúcar glass

Esponjosa Miga



HANDMADE
BY JOSEBA ARGUIÑANO





HANDMADE CHOCOLATE

BY JOSEBA ARGUIÑANO