



Sobremesa

TARTELETTE DE
FRUTAS VERMELHAS
COM CREME DE BAUNILHA

Como é feita

Massa sablée amanteigada e crocante, recheada com creme de baunilha Bourbon suave e aveludado, finalizada com uma seleção de frutas vermelhas frescas e um brilho delicado de geleia artesanal.

História e tradição

As tartes de frutas têm origem na confeitaria francesa, símbolo de elegância e refinamento desde o século XVII. As frutas vermelhas, por sua vez, representam paixão, romance e prosperidade — ingredientes perfeitos para encerrar uma celebração tão especial quanto um casamento.