

CASTELLO DI GROPPARELLO • ALTA PASTICCERIA

Wedding Cake Collection

*L'eleganza dell'alta pasticceria artigianale per coronare il vostro giorno
più bello*

ROMANTICA & NATURALE

Torta Naked

L'essenza degli ingredienti a vista per un'estetica botanica e spontanea.

Base: Soffice pan di Spagna montato a caldo

Farcitura: Delicata crema chantilly all'italiana

Frutta: Fragole e lamponi freschi in purezza

Bouquet: Rose pesca, peonie e dettagli floreali





GRANDE TRADIZIONE

Millefoglie Nuziale

Il connubio insuperabile tra friabilità dorata e velluto di chantilly.

Sfoglia: Caramellata in forno, fragrante e croccante

Farcitura: Ciuffi densi di chantilly alla vaniglia

Garniture: Lamponi, more e mirtilli di bosco

Formati: Rotonda, quadrata o sagomata a numero

GUSTO & INTENSITÀ

Cioccolata Golosa

L'eleganza della drip cake impreziosita da una colatura fondente a contrasto.

Interno: Pan di Spagna con chantilly e crema fondente

Texture: Lamponi freschi e piccole meringhe friabili

Manto: Copertura in panna chantilly a spatolatura liscia

Firma: Iconica colatura a specchio di puro cioccolato



RAFFINATEZZA GOURMET

Torta al Pistacchio

Il profumo autentico dell'oro verde unito alla dolcezza del cioccolato bianco.

Pan di Spagna: Soffice impasto imbevuto con bagna leggera

Farcitura: Doppio strato di chantilly e crema di pistacchio

Glassa: Manto setoso di crema al cioccolato bianco

Finitura: Granella di Bronte tostata e violette eduli



ELEGANZA SENZA TEMPO

Cascata di Rose Bianche

La pura espressione del romanticismo classico con decoro botanico continuo.

Design: Cinque piani candidi a proporzione aurea

Scenografia: Cascata diagonale di rose fresche color crema

Dettagli: Delicate farfalle in ostia e topper sposi tradizionale

Finitura: Bordura artigianale a perlage in ghiaccia reale





PERSONALIZZAZIONE ASSOLUTA

Torte a Tema Fiabesco

Sculture modellate a mano per dare forma a racconti e passioni degli sposi.

Ispirazione: Trame fiabesche e ambientazioni su misura

Modellato: Personaggi e miniature in pasta di zucchero

Dettagli: Nastri in raso bordeaux, perle e calla lilies

Unicità: Progetto decorativo esclusivo e non replicabile

FRESCHEZZA MEDITERRANEA

Torta agli Agrumi

Note agrumate vivaci abbinate alla cremosità del cioccolato e della panna spatolata.

Impasto: Pan di Spagna aromatizzato alle zeste di limone

Farcitura: Crema al cioccolato, scorzette d'arancia e crema limone

Copertura: Panna fresca spatolata a mano con effetto materico

Cornice: Allestimento con gran buffet di dolci e candelabri



IL VOSTRO GIORNO SPECIALE

Creiamo Insieme la Vostra Torta Nuziale

*Dalla sessione di degustazione alla scelta delle finiture floreali: ogni creazione è un
pezzo unico pensato per voi.*



Degustazione Dedicata



Progetto Personalizzato



C A S T E L L O D I G R O P P A R E L L O