

CONFITERÍA
PASTELERÍA

La Murciiana

Artesanos desde 1963



Confitería La Murciana es una empresa allicantina de reconocido prestigio forjada sobre una experiencia de más de medio siglo.

Cada día nos esforzamos por proporcionar a nuestros clientes los productos y el servicio de la más alta calidad.

Nuestros productos son artesanos y están elaborados con materias primas de primera calidad.

CÓMO CONTACTAR CON NOSOTROS:

Confitería La Murciana, S.L.

Camí de la Sendera nº 79

03690 San Vicente del Raspeig

Tel. +34 965 66 17 58

encargos.lamurciana@gmail.com

www.pastelerialamurciana.com

 /pastelerialamurciana





PASTELLERÍA





MILHOJAS CREMA

Láminas de hojaldre intercaladas con capas de suave crema pastelera decorada con azúcar glaseada y canela.



MILHOJAS ESPECIAL

Láminas de hojaldre de mantequilla intercaladas con capas de suave crema pastelera decorada con fondant.



MILHOJAS TROPICAL

Láminas de hojaldre de mantequilla intercaladas con capas de suave crema pastelera decorada con frutas.



CUADRADO CHOCOLATE

Crema de chocolate intercalada entre finas capas de bizcocho de chocolate.



CUADRADO CAFÉ

Crema de café y chocolate blanco combinada con finas capas de bizcocho de chocolate.



CUADRADO FRESA

Combinación de crema de fresa, trufa y finas capas de bizcocho de chocolate.



CUADRADO TURRÓN

Bizcocho relleno y cubierto de turrón.



CUADRADO TRUFA

Bizcocho relleno y cubierto de trufa.



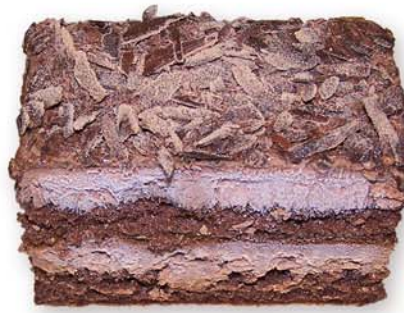
CUADRADO MERENGUE - YEMA

Tradicional postre elaborado con base de bizcocho relleno de yema tostada y cubierto de merengue.



SAN MARCOS

Combinación de nata y trufa entre dos finas capas de bizcocho cubierto con yema tostada.



SELVA NEGRA

Exquisitas láminas de bizcocho de chocolate combinado con intensa trufa y decorado con chocolate negro laminado.



MOUSSE GIANDUJA

Mousse cremoso de chocolate con leche y avellanas con un núcleo de suave chocolate.



MOUSSE TURRÓN

Cremoso y crujiente mousse de turrón sobre una base de bizcocho de almendra.



MOUSSE BOMBÓN SUPREME

Mousse cremoso de chocolate 70% con un núcleo de panacota al aroma de vainilla.





TOCINO DE CIELO

Tradicional postre elaborado con yema de huevo con un ligero sabor a caramelo.



PANAMÁ

Tradicional postre de bizcocho con chocolate y vainilla



CRUJIENTE ALMENDRA

Postre elaborado con base de bizcocho relleno de crema al aroma de vainilla cubierto de almendra marcona laminada.



SIN AZÚCAR CHOCOLATE

Mousse de chocolate elaborado con sacarinas aptas para diabéticos sobre una base de bizcocho sin azúcar.



SIN AZÚCAR LIMÓN

Mousse de crema de limón elaborado con sacarinas aptas para diabéticos sobre una base de bizcocho sin azúcar.



SIN AZÚCAR FRAMBUESA

Mousse de crema de frambuesa elaborado con sacarinas aptas para diabéticos sobre una base de bizcocho sin azúcar.



REPOSTERÍA



MINI BOCADOS IDEALES PARA POSTRES,
RECEPCIONES Y CÓCTELES • REPOSTERÍA



ERIZO

Tartaleta de chocolate negro 60% rellena de nuez con crema de Baileys y esfera de mousse blanca terminada con pequeñas láminas de chocolate.



MOUSSE AL RON

Tartaleta de chocolate negro 60% rellena de cacahuete salado con una ganache de chocolate y esfera de mousse al ron con un delicioso baño de chocolate negro.



CREMA BLANCA TOSTADA

Tartaleta de chocolate negro 55% rellena de avellana con una mousse de gianduja y esfera de crema blanca tostada.



PALITO DE CHOCOLATE

Petisú relleno de crema de chocolate.



TOCINO DE CIELO

Yema de huevo con un ligero sabor a caramelo.



CUADRADO DE CHOCOLATE

Crema de chocolate intercalada entre finas capas de bizcocho de chocolate.



CUADRADO DE CAFÉ

Crema de café y chocolate blanco combinada con finas capas de bizcocho de chocolate.



CUADRADO MOUSSE BOMBÓN SUPREME

Mousse cremoso de chocolate 70% con un núcleo de panacota al aroma de vainilla.



BOCADITO DE NATA

Petisú relleno de nata.



BOCADITO DE TRUFA

Petisú relleno de trufa.

TARTAS





MILHOJAS CREMA



MILHOJAS ESPECIAL



MILHOJAS TROPICAL

TARTAS • TARTAS PREPARADAS PARA SU PRESENTACIÓN



CHOCOLATE



TURRÓN



MERENGUE - YEMA



TRUFA



SELVA NEGRA



MOUSSE CAFÉ



MOUSSE FRESA



MOUSSE BOMBÓN SUPREME

TARTAS • TARTAS PREPARADAS PARA SU PRESENTACIÓN



MOUSSE GIANDUJA



MOUSSE TURRÓN

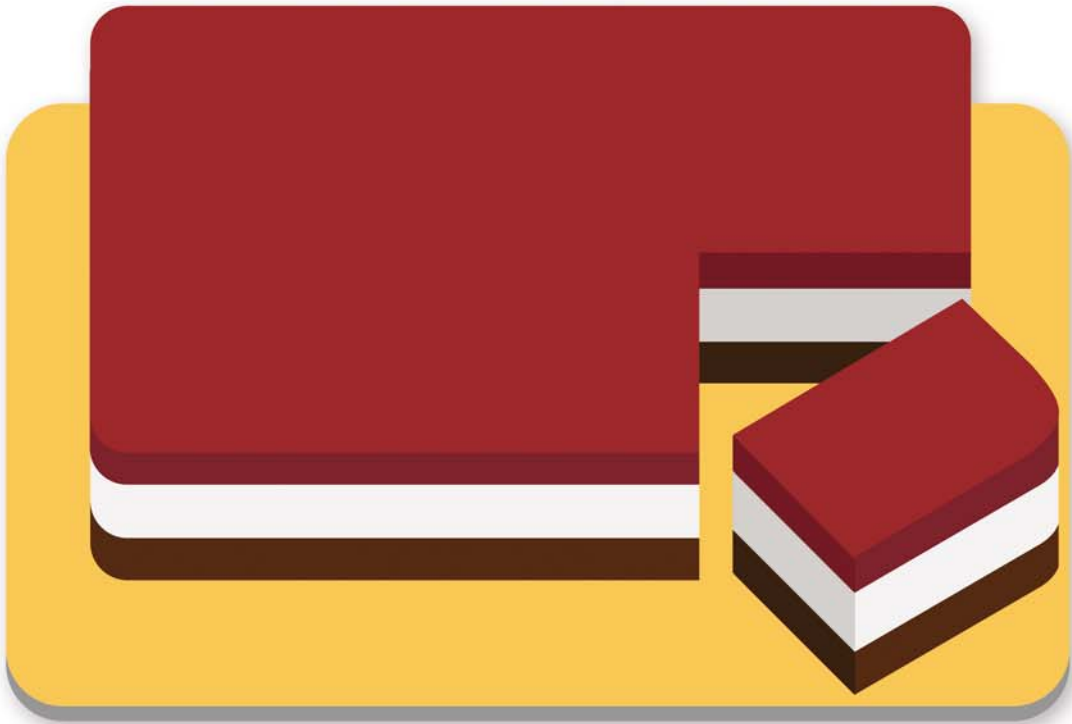


SAN MARCOS



SIN AZÚCAR

(chocolate, limón o frambuesa)



PLANCHA

[60 x 40 cm.]



1/2 PLANCHA

[30 x 40 cm.]

La Murciiana
Artesanos desde 1963

CONFITERÍA LA MURCIANA, S.L.

Camí de la Sendera nº 79 · C.P: 03690 · San Vicente del Raspeig · Tel. +34 965 66 17 58
encargos.lamurciana@gmail.com · www.pastelerialamurciana.com