



v a r o n e

dolci emozioni

La Storia

Era il 1970 quando Varone Franco cominciò a sfornare i suoi primi dolci a Sant'Antonio Abate, in provincia di Napoli, in un piccolo laboratorio.

A quel tempo i dolci venivano lavorati ed impastati a mano. La lievitazione e la cottura erano seguite con cura, pazienza, serietà e passione, usando gli ingredienti migliori: farina, uova, burro, latte e lievito naturale, miscelati e combinati in perfetto equilibrio. È passato quasi mezzo secolo, ma nulla è cambiato sotto questo aspetto.

La tradizione prosegue nel tempo attraverso i figli Gennaro Varone che si occupa della parte commerciale e Alfonso Varone primo Pasticcere che apprende i segreti e i profumi dell'arte di famiglia, specializzandosi in particolar modo nella produzione di torte, semifreddi, panettoni, colombe artigianali e dolciumi di vario tipo.

Ecco perché chi ama la qualità sceglie ancora oggi la "Dolciaria Varone": sceglie i sapori di un tempo passato che vive ancora nel presente, sceglie il frutto di un amore quotidiano per un mestiere difficile ma dolcissimo. Un'amore che poi continua nella cura delle confezioni; il dolce diventa un regalo di prestigio e il segno di una pasticceria esclusiva firmata Varone.





Crostata di fragoline



Ingredienti

Pasta frolla con fondo di cioccolato, deliziosa crema pasticcera e fragoline di bosco prima fioritura



Tiramisù



Ingredienti

Soffice crema fatta con uova fresche e panna montata, biscotto savoiardo inbevuto di caffè espresso e marsala



Sacher



Ingredienti

Realizzata come vuole la tradizione, zucchero, cioccolato fondente, burro, farina, uova e marmellata di albicocca



Ricotta cocco e cioccolato



Ingredienti

Soffice crema di cocco e ricotta, racchiusa in deliziose cialde di biscotto ricoperte di cioccolato



Fetta al latte



Ingredienti

Pan di Spagna al cacao con morbida crema al sapore di zucchero filato e caramello



Clelia



Ingredienti

Mouse al caramello ricoperta da una croccante cialda caramellata



Ricotta e pistacchi



Ingredienti

Pan di Spagna con crema di ricotta e pistacchi, ricoperta di glassa al gusto di pistacchio



Ricotta e fragoline



Ingredienti

Pan di Spagna con crema di ricotta e fragoline, ricoperta di glassa al gusto di fragoline



Cubana



Ingredienti

*Pan di Spagna con cioccolato e caffè espresso
bagnata con liquore al caffè*



Chiara



Ingredienti

*Una deliziosa mousse di latte di mandorle, ricoperta
di una delicata glassatura al sapore di cioccolato
bianco*



Pingui



Ingredienti

*Pan di Spagna al cacao, bagnato con liquore e farcito
con cioccolato alla nocciola e panna montata*



Foresta nera



Ingredienti

*Pan di Spagna al cacao, bagnato con liquore e farcito
con panna fresca montata, ciliege e amarene*



Crostata di Mele



Ingredienti

Pasta frolla farcita di crema pasticcera e fettine di mela

Ricotta e Pera



Ingredienti

Biscotto alle nocciole farcito con crema di ricotta mantecata con cubetti di pere

Pastiera di grano



Ingredienti

Grano cotto, ricotta fresca, frutta candita e bucce degli agrumi della costiera sorrentina

Caprese



Ingredienti

Preparata con burro fresco, uova, mandorle tostate e cioccolato fondente



Cheesecake

Ingredienti

Biscotto profumato alla cannella farcito con crema al formaggio e ricoperto di glassa ai frutti di bosco



Torta rocher

Ingredienti

Mousse al cioccolato al latte con nocciole tostate e wafer al gianduia



Cassata siciliana

Ingredienti

Pan di spagna farcito con crema di ricotta siciliana e decorata con frutta candita



Croccante alla nocciola

Ingredienti

Pan di spagna farcito con crema alla nocciola e ricoperto di croccante alle mandorle





Yogurt e pesca



Ingredienti

Soffice mousse al sapore di yogurt e pesca

Torta cereali



Ingredienti

Mousse di cioccolato bianco e cereali soffiati ricoperta di cioccolato al latte

Babà al cioccolato



Ingredienti

Farina, uova, zucchero, burro, rhum, ripiena di cioccolato alla nocciola

Babà ricotta e pera



Ingredienti

Pasta babà bagnata al rhum, ripiena di crema di ricotta e pera



Torte BAR

Torta crema e amarena



Ingredienti

Pasta frolla con crema pasticcera, ciliegie e amarena



Torta al cioccolato



Ingredienti

Pasta frolla con crema pasticcera al cacao



Torta a limone



Ingredienti

Pasta frolla con crema pasticcera al limone



Torta cioccolato e vaniglia



Ingredienti

*Pasta frolla ripiena di crema pasticcera alla vaniglia
e crema pasticcera al cioccolato*





Torta della nonna



Ingredienti

Pasta frolla con crema pasticcera ricoperta di pinoli



Torta casareccia



Ingredienti

Pasta frolla con crema pasticcera



Crostata all'albicocca



Ingredienti

Pasta frolla e marmellata all'albicocca



Crostata al cioccolato



Ingredienti

Pasta frolla e cioccolato alla nocciola



Le

Crostata all'amarena



Ingredienti

Pasta frolla con marmellata all'amarena



Crostata alla ciliegia



Ingredienti

Pasta frolla con marmellata alla ciliegia



Dolci BAR



Babà al cioccolato

Ingredienti

Pasta babà bagnata al rum ripiena di cioccolato alla nocciola

Trancio imperiale

Ingredienti

Soffice pan di spagna bagnato con liquore strega, farcito di pasta di mandorle, marmellata di albicocca e ciliegia





Babà misti

Ingredienti

Realizzati seguendo la ricetta classica napoletana; uova, farina, zucchero, bagnati al rhum, con ripieni di crema pasticcera/cioccolato/crema chantilly

Babà crema e amarena

Ingredienti

Pasta di babà bagnata al rhum con ripieno di crema pasticcera e amarena.



Crostatine bicolore

Ingredienti

Pasta frolla con cioccolato al latte e cioccolato bianco



Pasticcini crema e amarena

Ingredienti

Pasta frolla con ripieno di crema pasticcera e amarena





Millefoglie al cioccolato

Ingredienti

Delicata sfoglia ripiena di cioccolato alla nocciola



Cialde al cioccolato

Ingredienti

Cialda con ripieno di cioccolato alla nocciola



Desir  alle mandorle

Ingredienti

Mandorle, zucchero, uova e marmellata



Fazzoletti a marmellata

Ingredienti

Pasta frolla con ripieno di marmellata/cioccolato alla nocciola



Fior di mandorle

Ingredienti

*Pasta frolla ricoperta di pasta di mandorle
e marmellata*



Treccine

Ingredienti

Pasta sfoglia ricoperta di zucchero



Barchette

Ingredienti

Pasta frolla ripiena di cioccolato alla nocciola



Mini strudel a marmellata

Ingredienti

Pasta frolla ripiena di marmellata



Frolle miste

Ingredienti

Pasta frolla con marmellata/cioccolato alla nocciola



Biscottini all'amarena

Ingredienti

Pasta frolla con amarena ricoperta di meringa



Biscotti all'amarena

Ingredienti

Pasta frolla con amarena ricoperta di meringa



Occhio di bue misti

Ingredienti

Pasta frolla con marmellata/cioccolato alla nocciola



Tortine di mela

Ingredienti

Soffice plum cake realizzato con uova, zucchero burro e farina, farcito con fettine di mela e crema pasticcera



Strudel marmellata/cioccolato

Ingredienti

Pasta frolla e marmellata/ crema pasticcera al cioccolato



Crostatine al cioccolato

Ingredienti

Pasta frolla ripiena di cioccolato alla nocciola



Lunette miste

Ingredienti

Pasta frolla ripiena di marmellata/crema pasticcera al cioccolato



Cannoli francesi mignon

Ingredienti

Pasta sfoglia ripiena di cioccolato alla nocciola



Twill misti

Ingredienti

Cialda di pasta frolla ripiena di cioccolato alla nocciola



Cannoli francesi

Ingredienti

Pasta sfoglia ripiena di cioccolato alla nocciola



Crostata mista

Ingredienti

Pasta frolla marmellata/cioccolato alla nocciola



Apolline al cioccolato bianco

Ingredienti

Croccante sfoglia realizzata con burro, zucchero uova e farina ripiena di cioccolato bianco



Apolline al cioccolato

Ingredienti

Croccante sfoglia ripiena di cioccolato alla nocciola



Pignolate e baci di dama

Ingredienti

Zucchero, uova, farina, burro, pinoli cioccolato e mandorle



Prussiane

Ingredienti

Pasta sfoglia ricoperta di zucchero



Pasticcini vaniglia e cioccolato

Ingredienti

Pasta frolla, crema pasticcera alla vaniglia e al cioccolato



Mignon misti

Ingredienti

Zucchero, uova, farina, burro, marmellata, cioccolato, nocciole e mandorle



Rollé

Ingredienti

Pan di spagna ripieno di una soffice crema di ricotta siciliana e gocce di cioccolato fondente



Pasticcini alla nocciola

Ingredienti

Pasta frolla, crema alla nocciola e nocciole tritate



Capresine

Ingredienti

Zucchero, uova, farina, burro, mandorle e cioccolato fondente



Dolci natalizi

Ingredienti

Zucchero, uova, farina, miele, cannella, nocciole, mandorle e cioccolato



Cannoli siciliani

Ingredienti

Croccante cialda ripiena di cioccolato fondente e ricotta siciliana



Cassatine siciliane

Ingredienti

Pan di spagna farcito di ricotta siciliana mantecata e gocce di cioccolato fondente, ricoperto di glassa alle mandorle e amarene candite



Ciliegie al maraschino

Ingredienti

Ciliegie al maraschino ricoperte di cioccolato



Medaglioni

Ingredienti

*Pasta di mustacciolo, crema caffè/limone/gianduia
ricoperto di cioccolato*



Panettone

Ingredienti

Uova, zucchero, burro, farina, canditi/uvetta passa



Vassoio dolci di natale

Ingredienti

*Zucchero, farina, uova, cannella, nocciole, mandorle,
cioccolato, crema caffè/limone/gianduia*

SV

Confezioni regalo



V A R O N E

dolci emozioni

DOLCIARIA ARTIGIANALE VARONE s.a.s. di Varone Gennaro & C.

Via Casa D'Antuono, 65 80057 S. Antonio Abate (Na) Tel. 081-8734061

www.dolciariavarone.it e-mail: info@dolciariavarone.it