Avidano

TORTE PER EVENTI

Dal 1996, la **Pasticceria Avidano** è un punto di riferimento a Chieri, dove tradizione e innovazione si incontrano in un connubio perfetto.
Offriamo sia la classica pasticceria piemontese, ricca di storia e sapori autentici, sia creazioni di pasticceria moderna, frutto della nostra passione per la sperimentazione e l'attenzione alla qualità delle materie prime.

Nel 2024 abbiamo ricevuto il prestigioso riconoscimento del Gambero Rosso, con un punteggio di 85/100 e il titolo di 2 torte, confermandoci tra le migliori pasticcerie del Piemonte.

Specializzati nella realizzazione di **torte da matrimonio**, proponiamo un'ampia scelta: dalle **torte classiche e monumentali**, in stile moderno o tradizionale, alle **monoporzioni** di mousse, piccole creazioni pensate per rendere unico ogni momento.

Di seguito, una panoramica della nostra produzione, dove gusto, eleganza e qualità sono sempre protagonisti.

AVIDANO
PASTICCERIA

Via Vittorio Emanuele II, 46,
10023 Chieri (TO)

Tel.
011 947.83.54

Scopri di più su:
avidanopasticceria.it

Avidano

monoporzioni

Piccole torte rotonde su base di pasta frolla, con mousse e bavaresi. Uniformi e curate nei dettagli, sono facili da servire e ideali per ogni invitato, unendo modernità e varietà di scelta.

Possono essere esposte su strutture a piramide a due o tre piani, posizionate su una **wedding cake scenografica**. La torta finta può essere decorata secondo il tema dell'evento o lasciata bianca per consentire una personalizzazione da parte della fioraia.
Sul piano superiore, è possibile aggiungere una torta vera da 4-6 porzioni, perfetta per il **tradizionale momento del taglio.**
Le monoporzioni sono personalizzabili con **glassature** colorate e dettagli decorativi come linee, schizzi, foglie, macaron o cioccolato, coordinati ai colori del moodboard del matrimonio.

- PISTACCHIO & LAMPONI
- LAMPONI & CIOCCOLATO
- CREMA ALLA CANELLA, MELE & UVETTA
- FRAGOLE & CIOCCOLATO BIANCO
- LIME & MENTA
- VANIGLIA, MANGO & FRUTTO DELLA PASSIONE
- VANIGLIA, MARRONI & CIOCCOLATO
- PANNA COTTA & CARAMELLO SALATO
- PROSECCO & FRUTTI ROSSI
- LIMONE & FRUTTI DI BOSCO

AVIDANO
PASTICCERIA

Via Vittorio Emanuele II, 46,
10023 Chieri (TO)

Telefono
011 947.83.54

Scopri di più su
avidanopasticceria.it

Avidano

wedding cake

Proponiamo una **struttura a più piani,** disponibile in forma rotonda o quadrata, decorata con eleganti dettagli in pasta di zucchero su una base scenografica "finta". L'ultimo piano è realizzato con una torta edibile, perfetta per il tradizionale taglio torta. Questa torta, **composta da 4-6 porzioni**, è pensata per essere servita agli sposi e ai loro familiari più stretti, come genitori o testimoni.

Per gli ospiti, le porzioni vengono **preparate in cucina** utilizzando torte rettangolari, tagliate e servite al momento del servizio, garantendo praticità e qualità.

Potete inviarci immagini di riferimento: saremo felici di realizzare un preventivo personalizzato per soddisfare ogni vostra esigenza.

Le nostre torte includono una base soffice, come pan di Spagna o torta Paradiso, farcita con creme a scelta, con l'aggiunta di frutta fresca, cioccolato o frutta secca, per un equilibrio di sapori classico e raffinato.

CHANTILLY

PISTACCHIO

PASTICCERA

NOCCIOLA

AVIDANO
PASTICCERIA

Via Vittorio Emanuele II, 46,
10023 Chieri (TO)

Telefono
011 947.83.54

Scopri di più su
avidanopasticceria.it

Avidano

millefoglie, crostate, cream tarte

Proponiamo torte composte da **strati di pan di spagna, millefoglie o pasta frolla**, arricchiti con ciuffi di crema, frutta fresca e/o cioccolato.
Ogni creazione è un equilibrio perfetto tra **consistenza e sapore**, ideale per occasioni speciali.

Le torte possono essere presentate su **strutture a più piani** con un supporto centrale o come una composizione di torte tonde, disposte su alzate di diverse altezze per un effetto visivamente armonioso.

torta classica

Offriamo la possibilità di esporre più **torte rotonde**, anche di diametri differenti, disposte su alzate per creare una composizione armoniosa, oppure una **singola grande torta tonda** per un effetto più tradizionale.

L'allestimento viene solitamente curato dalla location o dal **wedding planner**, garantendo una presentazione in linea con lo stile dell'evento.

AVIDANO
PASTICCERIA

Via Vittorio Emanuele II, 46,
10023 Chieri (TO)

Telefono
011 947.83.54

Scopri di più su
avidanopasticceria.it

Avidano

naked cake

Le **naked cake** vengono realizzate con una struttura a più piani, combinando basi decorative finte e torte vere.

Di solito, il primo piano è completamente finto, mentre i piani superiori integrano una **base di supporto finta** con **strati di torta vera edibile**, garantendo stabilità ed estetica.

I bordi vengono rivestiti con uno **strato sottile di crema al burro e/o panna**, lasciando intravedere il pan di Spagna per creare il tipico effetto "naked". La decorazione esterna è uniforme e accurata, risultando **visivamente armoniosa** e rendendo indistinguibile la parte decorativa da quella commestibile.

Queste torte sono preparate utilizzando **pan di spagna o torta Paradiso, classica o al cioccolato, con farciture di creme, cioccolato, frutta fresca o secca**. Offrono un mix perfetto di sapori autentici e presentazione minimalista, adatta a ogni tipo di evento.

I costi di realizzazione sono simili a quelli delle wedding cake e vengono definiti in base alle dimensioni richieste.

AVIDANO
PASTICCERIA

Via Vittorio Emanuele II, 46,
10023 Chieri (TO)

Telefono
011 947.83.54

Scopri di più su
avidanopasticceria.it

Avidano

torta rettangolare

Proponiamo **torte rettangolari decorate a tema**, realizzate con pan di spagna, millefoglie o basi di crostata arricchite con frutta fresca, creme e farciture personalizzabili.

Per chi cerca qualcosa di più moderno, possiamo preparare versioni con **mousse e bavaresi** ispirate alle monoporzioni, caratterizzate da una consistenza **più cremosa e leggermente più ricca** rispetto alle torte tradizionali con pan di spagna.

In alternativa, è possibile scegliere una **composizione di torte tonde**, da esporre su alzate di diverse altezze per creare un allestimento elegante e armonioso. Ogni creazione è progettata per adattarsi ai gusti, al tema e allo stile dell'evento, garantendo un risultato che combina estetica e sapore.

AVIDANO
PASTICCERIA

Via Vittorio Emanuele II, 46,
10023 Chieri (TO)

Telefono
011 947.83.54

Scopri di più su
avidanopasticceria.it