



 SWEETOLOGY
PASTRY CREATIONS
THE NEW FORMULA OF SWEETNESS

“ Il dessert è probabilmente la fase più importante del pasto, dal momento che sarà l'ultima cosa che i tuoi ospiti ricorderanno prima di alzarsi da tavola. ”

-William Powell-



Sweetology è un Pastry LAB di pasticceria moderna che opera su commissione.

La nostra filosofia mira a portare sulle tavole prodotti di qualità e all'avanguardia, dolci che sfidano la corrente classica e che colpiscono tanto gli occhi quanto il palato.

Stupisci i tuoi ospiti con un fine pasto unico, festeggia al meglio un'occasione speciale o regalati semplicemente un momento di dolcezza.

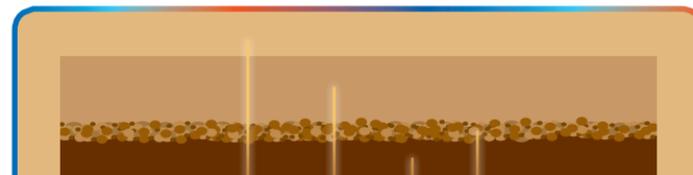


TORTE



KRAKATOA

Avvolgente mousse al cioccolato biondo al caramello, cremosa bavarese al caramello salato, noci caramellate e fondo marquise al cacao.



mousse al caramello

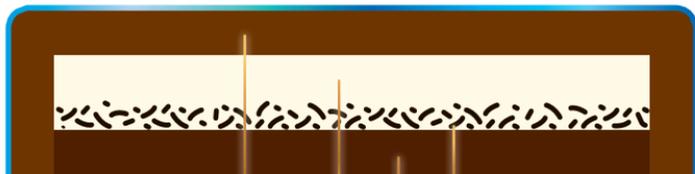
bavarese al caramello salato

noci caramellate

marquise al cacao

COCOA T(H)REE

Deliziosa mousse al cioccolato al latte, cuore di namelaka al cioccolato bianco aromatizzato alla vaniglia con l'aggiunta di "tagliatelle" croccanti al cioccolato fondente e fondo al cacao.



mousse al cioccolato

namelaka al cioccolato bianco

"tagliatelle" di cioccolato
fondente croccante

Fondo morbido al cacao





HELIOS

Mousse leggera al cioccolato bianco, inserto gelè al passion fruit, croccante al wafer e cocco, fondo finanziere al cocco.



mousse al
cioccolato bianco

gelè al passion fruit

croccante al wafer
e cocco

finanziere al cocco
aromatizzato al lime

MILKYWAY

Delicata bavarese alla vaniglia che racchiude un inserto ai frutti di bosco, croccante alle mandorle pralinate e cioccolato bianco, morbido bisquit alla vaniglia.



bavarese alla vaniglia
gelé ai frutti di bosco interi

croccante alle
mandorle pralinate
e cioccolato bianco

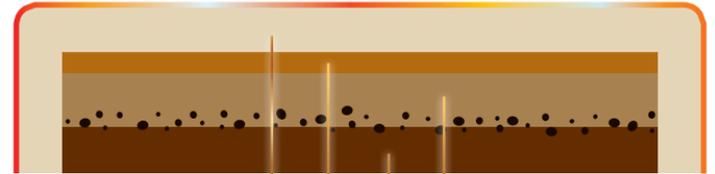
Fondo morbido
agli agrumi e vaniglia





MILESTONE

Soffice mousse al mascarpone, goloso strato di cremoso al caramello salato, mousse al caffè, perle di cereali croccanti al cioccolato fondente, fondo morbido al cacao.



mousse al mascarpone

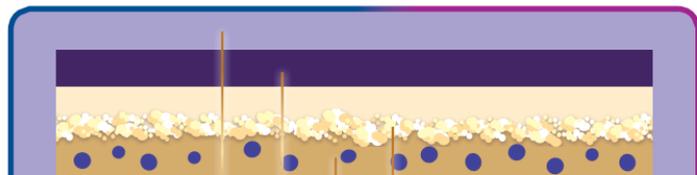
cremoso al caramello salato

mousse leggera al caffè
e perle crunchy
al cioccolato fondente

marquiese al cacao

PURPLE HAZE

Fresca mousse al mirtillo, inserto di gelè al mirtillo e namelaka al limone, croccante al cioccolato bianco e cereali, fondo bisquit alla vaniglia e mirtilli freschi.



mousse al mirtillo

composta al mirtillo

croccante al cioccolato
bianco e cereali

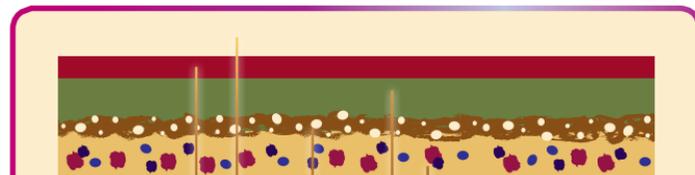
fondo bisquit alla vaniglia
e mirtilli freschi





AURORUM

Leggera mousse al cioccolato bianco, gelè al lampone, avvolgente cremoso al pistacchio, crunchy al wafer e perle croccanti al cioccolato bianco, fondo bisquit alla vaniglia e frutti di bosco.



gelè al lampone

mousse
al cioccolato bianco

fondo bisquit alla vaniglia
e frutti di bosco

cremoso al pistacchio

crunchy al wafer e perle croccanti al cioccolato bianco



MACARON



Viene definito il “*dolce in punta di dita*”, in quanto è possibile degustarlo in piedi, come una sorta di street food. A qualsiasi ora del giorno, dalla colazione all’aperitivo, o ancora come dessert a fine cena.

Per le sue dimensioni minute è un dolce che tutti possono permettersi senza troppi sensi di colpa, con l’obbligo di consumarlo a temperatura ambiente, proprio come si fa per i cioccolatini.

Disponibili nelle confezioni da 3 pezzi e 7 pezzi

- Vaniglia
- Cioccolato al latte
- Caramello salato
- Cioccolato bianco e lampone
- Pistacchio
- Nocciola
- Caffè



MONO

ELEGANZA IN UN CONCENTRATO DI GUSTO

Per chi cerca un grande piacere in miniatura, i nostri dessert monoporzione sono piccoli tesori di gusto pronti da assaporare in ogni momento. Estetica minuziosamente curata, strutture e consistenze variegata in un formato ideale per concedersi una pausa rilassante senza pensieri.

Contattaci o seguici sui social, per scoprire varianti e disponibilità!





BISCOTTI
PERSONALIZZATI



Belli e divertenti, realizzati solo con materie prime di ottima qualità, sono ideali per qualsiasi tipo di occasione. Dal matrimonio alla festa per bambini, possono essere personalizzati nella forma e nella decorazione.

Partiamo dalla tua idea, al resto ci pensiamo noi!



CAKE POP

I cake pop sono delle deliziose palline di torta alla vaniglia ricoperte con cioccolato e decorate con zuccherini colorati, che ricordano per la loro forma, dei golosi leccalecca!

Una proposta originale che si presta ai più svariati usi: come segnaposto, componente di un buffet o come piccolo omaggio per i vostri ospiti.

Impossibile resistervi!





MIGNON



Piccoli e raffinati, ecco la nostra selezione di mignon:

- Tartelletta con crema e frutta fresca.
- Bigné alla crema/cioccolato/pistacchio/nocciola.
- Cubo di torta amaretti e cioccolato con mousse al mascarpone.
- Mini cheesecake al lampone.
- Rocher: mousse alla nocciola ricoperta di glassa rocher su biscottino al cacao.
- Tartamisù: frolla al cacao, cremoso al caramello, mousse al mascarpone e caffè.
- Yogurt e maracuja: frolla alla vaniglia, gel al frutto della passione e namelaka allo yogurt.
- Cubo mousse cioccolato al latte, namelaka al cioccolato bianco, perle croccanti al cioccolato fondente e fondo morbido al cacao.



CUPCAKE

Prima nelle pasticcerie americane e ora in giro per tutto il mondo, le famose tortine soffici, glassate con i più svariati frosting hanno fatto il giro delle vetrine diventando un vero e proprio status symbol della pasticceria.

Non a caso i cupcake si prestano benissimo per essere rivestiti con pasta di zucchero, crema al burro e, non per ultimo, il frosting al formaggio.

Disponibili in versione standard e mini, sono perfetti per le feste e grazie anche alla loro versatilità, possono essere personalizzati a piacimento!





WEDDING
C A K E



Un matrimonio o un evento importante rappresenta uno di quei momenti che vorremmo imprimere nei nostri ricordi.

Il segreto del successo di questa impresa sta nell'essere originali: Sweetology può trasformare il momento del dolce in qualcosa di unico, che rispecchi il prestigio del tuo evento!



COME
ORDINARE

Per agevolare sempre più le esigenze dei nostri clienti, abbiamo messo a disposizione vari canali per la richiesta di informazioni e la prenotazione dei nostri prodotti.

POTETE CONTATTARCI:

- telefonando oppure inviando un messaggio al nostro numero **whatsapp 353 4401886**
- scrivendoci tramite il contact form che troverete sul nostro sito **www.sweetology.it**
- recandovi direttamente presso il nostro LAB **durante gli orari di apertura al pubblico**

Avete voglia di venire a trovarci in laboratorio ma non riuscite nelle fasce orarie di apertura al pubblico?

Niente paura! Contattateci e saremo lieti di fissare un appuntamento in base alle vostre esigenze!

Potrete consultare gli orari di apertura al pubblico su tutti i nostri canali social e sul nostro sito web.



Sarà possibile ritirare il vostro ordine

SOLO SU APPUNTAMENTO

dal Lunedì al Venerdì

dalle ore 8.30 alle 12.30 e dalle 15.00 alle 19.00

Sabato

dalle ore 8.30 alle 12.30

SABATO POMERIGGIO E DOMENICA

CHIUSO PER EVENTI



 **SWEETOLOGY**
PASTRY CREATIONS
THE NEW FORMULA OF SWEETNESS
www.sweetology.it

Via G. Matteotti 16/A
41051 Castelnuovo Rangone (MO)
Whatsapp 353 4401886
contatti@sweetology.it

 [Sweetology.Co](https://www.facebook.com/Sweetology.Co)  [sweetology_co](https://www.instagram.com/sweetology_co)