



SEGRETO

SEGRETO

SEGRETO



## CROSTATA AI FRUTTI DI BOSCO

Az erdei bogyós gyümölcsök látványa a színes velencei karneválra emlékeztet bennünket.

Ha nem is tudunk a csatornákon álarcunk mögé bújva egy gondolában ringatózni, kóstoljunk bele a linzertésztába töltött csokoládés túrókrémbe, és azonnal az olasz kavalkádban érezzük magunkat.

# SEGRETO



## CROSTATATA DI FRUTTA

Az olasz piacok pultjai minden évszakban roskadoznak a friss, szezonális gyümölcsöktől. A tereket, utcákat betölti a kofák kiabálása, jókedvűen kóstoltatják a színes, illatos, lédús portékákat.

Mintha egy eladó sorban levő lányt kínálnának kérőjének, úgy dicserik és illegetik a friss árut!

Az évszakoknak megfelelően válogatjuk mi is a legfrissebb gyümölcsöket erre a linzerkosárra, amit lágy vaníliakrém tesz kívánatosabbá.

# SEGRETO



## CREME A CASTAGNA

Az észak-olasz Mugella régióban található az egyik legnagyobb szelídgesztenyefa ültetvény.

Már a római korban azt tartották, hogy ott jó élni, ahol a gesztenye megterem.

A szelídgesztenyével készült ételek Mátyás király korában kerültek hazánkba. Beatrix királyné nem csak a süteményekben szerette, de akár a sült kappanhoz is gesztenye köretet készített az udvari szakácsokkal.

Süteményünk gesztenyekrémmel készül, tetejére csokoládéval bevont gesztenyegolyót tettünk.

# SEGRETO



## FRAGOLA

Ha ezt a desszertet egy pohár pezsgővel vagy habzóborral kérjük, máris egy igazi szerelmi csábítás kellékeit kapjuk.

A fehér csokoládé és az eper önmagában is afrodiziákum.

Az eperszínű süteményen megülő pirosuló eperdarabok játékos flörtre hívnak. Ezzel az elegáns, légies, édességgel bárkit leve-szünk a lábáról.

# SEGRETO



## CARAMELLO

A karamell és a fehér csokoládé találkozása igazi édességbom-ba.

A textúrák játékaként megjelenik ebben a süteményben karamell mousse, a lágyan folyó karamell krém, és a fényesen tükröződő karamell bevonat is.

Egy igazán különleges desszert, ami megédesíti a délutáni kávézást.

# SEGRETO

# SEGRETO



## COCCO PALLA

Olasz tengerparti nyaralások során naponta több százszor halljuk a homokban mezítláb kószáló kókusz árusok rikkantását.

Cocco, cocco bello!  
A forró napon majszolt kókuszdarabokat, a végtelen, homokos tengert az ezernyi színes napernyővel nem felejtjük el.  
Ezt a friss kókusz ízt hoztuk el ebben a süteményben, felidézve a legszebb nyaralások emlékét.



## PERE

Ez a különleges formájú desszert a körte és a csokoládé találkozásából született.

A körte Homérosz szerint az istenek ajándéka, az ókori Rómában saját istennője volt. A római gazdák birodalom szerte kereskedtek ezzel a nemes gyümölcssel.

Cukrászaink bársonyos csokoládé bevonatba zárták a zamatos körte ízét. Elegáns és különleges ízű desszertet alkottunk.

# SEGRETO



## MILLEFOGLIE

A krémes a XIX. századig főleg az olasz és francia régióban volt ismert.

Egy legenda szerint olasz cukrászaival együtt került a millefoglie receptje Franciaországba, Medici Mária toszkán hercegnővel együtt, amikor 1600-ban feleségül ment IV. Henrikhez.

A millefoglie ezernyi lapot jelent; ez utal az ezernyi vékony hátyára omló leveles tésztára, ami a sütemény alapja.

Ilyen leveles tésztát már a bizánci időkben is készítettek, és mézzel csorgatva fogyasztották.

A millefoglie napjaink egyik legkedveltebb desszertje, szinte minden országnak saját receptje van hozzá. A mi krémesünk az olasz ízeket idézi.

# SEGRETO



## PAPAVERO

A mákot a görögök és a rómaiak mézzel keverve fogyasztották.

A fekete, apró mákszemeknek mágikus hatást tulajdonítottak.

A mákot a mai napig az öröm, a termékenység és a bőség szimbólumának tartják. Gyakran alkalmazták varázslatok, boszorkányságok idején is.

A mákszemek és az erdei gyümölcsök játékosága ebben a süteményben is az első pillanatban elvarázsol bennünket.

# SEGRETO



## CURRY NERO

A curry nem csak az indiai csirke kedvelt fűszere! Csodálatos ízharmóniát alkot az ananással édességekben is.

A zamatos, lédús trópusi gyümölcs sárga színére gondolva meglepőnek tűnhet desszertünk már-már fekete színe. Ezt az árnyalatot a fekete curry adja ennek a meglepő ízű desszertnek.

# SEGRETO



## CIOCCO LAMPONE

A csokoládé útja Európában a kezdeti években olyannyira nem volt sikeres, hogy az 1500-as években V. Piusz pápa javaslatára a keserű forró csokoládét a böjti időszakban is lehetett fogyasztani.

A hódításairól ismert Casanova már többre tartotta a pezsgőnél, a csokoládét a szerelem elixírjének nevezte. Az édes csokoládé napjainkban is a bűnös élvezetek legfinomabb tagja.

Desszertünkön a lágy málnát egy markáns csokiréteggel bevonva egy karakteresebb ízt és látványt alkottunk.

# SEGRETO

# SEGRETO



## MOUSSE DI MANGO

A mangó a keleti gyümölcsök királya, Indiából származik, fája több száz évig is él. Ezért is hívják a halhatatlan szerelem gyümölcsének. A csonthéjas gyümölcs húsa sárgás, narancssárgás, íze az őszibarack és az ananász fűszeres keverékére emlékeztet.

A lágy mangóhabos desszertünk friss mangó szelettel igazi mediterrán hangulatot áraszt.



## CIOCCOLATO

A csokoládé varázslatos erejét már az aztékok is ismerték, Casanova pedig szerelmi italként használta. Európai pályafutását gyógyszerként kezdte, erősítőként, frissítő szerként fogyasztották. A XVIII. század végéig italként fogyasztották, tejjel, vízzel vagy borral keverték. A csokoládé ebben az időben a luxus szimbóluma volt. Napjainkban az egyik legkedveltebb édesség.

Desszertünk igazi íz és energiabomba, minden elemében csokoládéval.



SEGRETO

SEGRETO



## IL MELOGRANO

A gránátalma és a bazsalikom könnyű flörtjéből született ez a friss és egyedi alakú desszert. Akár karácsonyfadísz is lehetne, de inkább kóstoljunk bele!

A gránátalma a szerelem gyümölcse, a legenda szerint a tengerből kilépő Aphroditének a lába nyomán gránátalma sarjadt. Desszertünk formája és íze bármelyik napunkat ünnepivé varázsolja!



## PISTACCIO

Pisztácia és fehér csokoládé-ha igazi luxusra vágyunk. A pisztácia Szicília zöld aranya, az Etna tővében termelik a híres bronte-i pisztáciát.

A roppanós fehér csokoládé réteg alatt lágy, habkönnyű pisztácia játszik az érzékekkel. A csonthéjas magból könnyű krémet készítünk, a desszert közepébe pedig málnaszelét rejtettünk. Varázslatos lett!

# SEGRETO

# SEGRETO



## TORTA DELLA NONNA

Az olasz nagymamák tortája tökéletes választás egy habos kávé mellé, ha nem krémes süteményre vágyunk. Nem kérdés, hogy egy nagymama tudja, hogyan kényeztesse el a családot, ezt a tortát minden napszakban szívesen megkóstolod!

Az eredeti olasz ízeket hozzuk el ebben a desszertben a sült túróval és a rápirított mandulával. A sütemény tetején levő porcukor fuvallat a mandulavirágzást juttatja eszünkbe.



## TORTA DI FORMAGGIO

A sajtorta őse a római kori sütemény, a savillum. Az ókori feljegyzések szerint lisztet, mézet és ricottát keverték össze tojással, és sütötték meg torta formában.

Ma szinte minden nemzetnek megvan a saját sajtorta receptje, New Yorktól Japánig nagyon népszerű édesség. Ebben a változatban zamatos, nyárízű sárgabarack lekvár is kerül a süteményre.

SEGRETO

SEGRETO



### PANNA COTTA CSOKOLÁDÉS

A panna cotta Észak-Olaszországból, Piemontéből származik. Ez az édes, fényes felületű, vaníliától pettyezett puding tojás nélkül készül, jó minőségű, magas zsírtartalmú tejből és tejszínből. Ha jól kihűtjük, a nyári esték sztárja lehet - fagylalt helyett is tökéletes.

A Segreto csokoládés panna cottájára egy vékony réteg csokoládé kerül, ami nagyon jól passzol a vaníliához.



### PANNA COTTA GYÜMÖLCSÖS

A Segreto gyümölcsös panna cottája üvegbe zárta a piemonti nyarat. A friss, könnyű vaníliás desszertet megbolondítottuk egy kis savanykás gyümölcszelével.

Tökéletes választás, ha egy könnyed desszertre vágyunk.

# SEGRETO

# SEGRETO



## FRAGOLOSA

Az eperszemek látványa már önmagában is elég ahhoz, hogy egy késő tavaszi délután jusson az eszünkbe, amikor friss epret majszolunk.

Az olaszok az epret nem csak desszertként, de bazsalikkal és balzsameccel salátában is fogyasztják, sőt, eperbort is készítenek.

Ha a friss, tejszínhabos, porcukros eper a kedvenced, akkor ez a vaníliás krémmel és fehér csokival bolondított sütemény is ízleni fog.



## LAMPONOSA

A friss guruló málnaszemek varázslatos nyári pillanatokra emlékeztetnek.

Egy toszkán kerti partin egy pohár jégbe hűtött rosé borral és fehér csokoládéval fogyasztva felejthetetlen élmény, az ízek, illatok kavalkádja belénk rögzül.

Ha szeretnénk újra ezt a hangulatot, akkor a málnaszemekkel borított Lamponosa segít ezt felidézni.

# SEGRETO



## TIRAMISU

A tirami su kifejezés azt jelenti, dobj fel-a süteményben található kávé és kakaó azonnal energiával tölt fel bennünket.

A legenda szerint az első tiramisu Siennában készült a XVII. században, egy finnyás olasz herceg felvidítására. Nos, hogy Cosimo di Medici hangulatára jó hatással volt-e ez az édesség, azt nem tudjuk, de a Segreto Tiramisu biztosan feldob bennünket.

A kávéval meglocsolt tészta lapok, a lágy mascarpone krém és a fuvallatnyi kakaópor sütemény formában igazi dolce vita érzést kelt bennünk.

# SEGRETO



## MASCARPONE

A mascarpone észak-olasz találmány, az 1600-as években készítették először Lombardiában.

A lombard mascherpa szó jelentése tejszín.

Tejszínből készítik, igazi lágy, krémes kulináris bűnözések alapanyaga. Semleges íze miatt sós és édes ételekben egyaránt felhasználható.

Gyümölcsökkel megszórva a hófehér krémes mascarpone nem csak ízben, de látványban is felejthetetlen. Engedjünk a csábításnak.

# SEGRETO



Alessandro Noferini firenzei mestercukrász receptjei alapján.



## CAFFE MACCHIATO

Egy korty caffe macchiato - espresso lágy tejjel.  
Ismerős az érzés, amikor egy milánói kávézó teraszán bémész-  
kodunk?

Süteményünk visszahozza a divat fővárosának hangulatát. A kávé ízű tükörselé alatt kávékrém és ropogós csokoládés keksz játszik az érzékeinkkel.

# SEGRETO

# SEGRETO



## DOLCE DELLA CASA BIANCO

Az édes otthon íze mindenkinek felidézi a kedvenc gyermekkori süteményét.

A vasárnapi képviselő fánk ízét juttatja eszünkbe ez a hófehér, vaníliás profiterol golyócskával díszített sütemény.

Az égetett tésztás sütemények töltelékük és származási helyük alapján többfélék lehetnek, az ekler fánk, a képviselőfánk, a profiterol, a St Honoré torta és a croquembouches saját történelemmel bírnak.



## DOLCE DELLA CASA NERO

A profiterol golyócskák tölteléke és bevonata többféle lehet. Olasz cukrászok már a XVII. század óta készítik a saját, égetett tésztás töltött fánkocskájukat.

A vaníliakrémmel töltött kis fánkocskákat csokoládéval borítottuk le.

# SEGRETO

# SEGRETO



## MARZAPANE

A marcipán alapanyaga a mandula, ami a mediterrán olasz tájakon bőségesen terem.

Az ősi marcipán receptje a keresztes háborúk idején került Velencébe. Ekkor a mandulát mézzel kevert olívaolajjal és néhány csepp rózsaoiljal keverték össze.

A marcipán a háremek csemegéjeként került be a köztudatba. Eleinte patikákban árulták, serkentőszerként tartották számon, és szívpanaszokra ajánlották.

Marcipános süteményünket mi is bátran ajánljuk, minden problémára édes megoldás lesz.



## PAPAVERO DI SOGNO

Mákról álmodni a bőség és a szerelem jele, a mákos álomsüteményt kóstolva pedig biztosak lehetünk a szerencsénkben is!

A guruló fekete mákszemek és a pirosuló erdei gyümölcsök igazi olasz eleganciát sugallnak.



# SEGRETO



## CIOCCOLATO D'ARANCIA

Capri szigetének narancsligetei jutnak eszünkbe, ha belekóstolunk ebbe a süteménybe.

Az elegáns, mélysötét színű csokoládé és a kandírozott narancs íze úgy játszik velünk, mint a szél az azúrkék hullámokkal.

Tökéletes választás ez a desszert, ha egy tengerparti este emlékére vágyunk.

# SEGRETO



## SACHER

A Sacher szelet Bécsből származik ugyan, de a Comoi-tó partján is szívesen fogyasztják. Igazi Monarchia-korabeli édesség. A roppanós csokoládé réteg és a lágy baracklekvár lassan két évszázada kápráztatja el a Sacher-torta kedvelőit.

A csokoládé és a sárgabarack együtt egy igazi, kávé mellé kínált desszertet eredményez. Kérjünk hozzá egy adag tejszínhabos melangot vagy lattét.

# SEGRETO



## CASTAGNA AL AMARENA

Bolognában és Modenában találhatók a legnagyobb amarena ligetek.

Az amarena meggy mélybordó színével igazán jól passzol a csokoládéhoz, kedvelt összetevője az olasz süteményeknek. Szirupban eltéve és lekvárként is tartósítják, de koktélszirup és likőr is készül belőle.

A gesztenye íze a roppanós amarena meggyel és a fahéjas, gyömbéres fűszeres tésztával a legszebb Földközi-tengeri mesékbe repít bennünket.

# SEGRETO



## MIMOSA CIOCCO

A mimosa torta csokis változata.

A sütemény minden összetevője tartalmaz csokoládét vagy kakaóport, így még érzékibb desszertet kapunk. A lágy, női mimózát egy markánsabb csokoládé ízzel keverjük és piros gyümölcsök dzsemjével bolondítjuk meg.

Az érzékek összjátéka ez.

# SEGRETO

# SEGRETO



## MIMOSA VANIGLIA

A mimosa torta eredetileg egy tavaszi, nőnapra édesség. A márciusban nyíló mimózafa virágáról kapta a nevét. A mimóza virág szinte azonnal összezárja szirmait, ha megérintik; érzékeny, de gyönyörű virág.

Igazi női édesség ez a desszert, az érzékenység, az elegancia szimbóluma.

Hófehér süteményünk közepébe pirosító erdei gyümölcs dzsemet rejtettünk.



## PROFITEROL NERO

A ropogós mandulás grillázs kosárba tett profiterol golyókat tört mogyoróval szórjuk meg.

Igazi, olajos magos kavalkád ez!

Mediterrán hangulatot, egy elegáns milánói kávézót idéz fel ez a desszert. A szinte fekete, fényes csokoládé egy espressoval tökéletes szieszta élmény.

# SEGRETO

# SEGRETO



## PROFITEROL BIANCO

A grillázs szerte a világon elterjedt édesség, általában cukor és mandula felhasználásával készül.

Olaszországban pastelliként ismerik.

A ropogós grillázst hódításaik során a rómaiak ismertették meg a kontinenssel, de közkedvelt édességgé csak a XIX. században vált.

A belőle készült kosárkát profiterol golyócskával töltjük és fehér csokoládés krémmel öntjük le. Kakaószórással tesszük még izgalmasabbá.



## LAMPO MILLE

Roppanós leveles tészta lapok habkönnyű málna krémmel. A Millefogile vaníliás ízét egy friss, könnyed és üde színű málna váltja fel ebben a desszertben.

Az érzékek játéka ez a süteményünk is.

# SEGRETO

# SEGRETO



## TONKA PALLA

Desszertünk egy leheletnyi aranyporral és sok-sok csokoládéval készül! A tonkabab mesés-egzotikus fűszer.

Karakteres íze és illata csokoládéval keverve a legfinomabb! Igazi csábítási kellék, hagyjuk magunkat elvarázsolni.



## LIMONCELLO

A sorrentoi citromligetekben érezzük magunkat, ha belekóstolunk ebbe a desszertbe.

A Limoncello íze egész évben nyári felüdülés. A vidám színű palla mellé egy jéghideg proseccot ajánlunk!

# SEGRETO



## TARTUFO

„Aki erkölcsös és erényes életet szeretne élni, az ne kóstolja meg a szarvasgombát” - mondja egy olasz közmondás. Való igaz, ez a vadonatúj Segreto sütemény igazi ízorgiaként lett megalkotva, de óriási hiba lenne kihagyni a fűszeres szilvalekvár, a szarvasgombás gesztenyekrém, és a vörösbor kaviár táncát, melyet üvegbe zárva, egy fűszeres morzsán lejtének! Ajánljuk mindenkinek, aki valami extrára, újra, különlegesre vágyik!

# SEGRETO



## LAVANDA

Ha csukott szemmel kóstolnánk bele ebbe a halványlila desszertbe, a Provence-i levendulamezőkre repítene minket. De kár lenne kihagyni a látványt, ami felér egy impresszionista festménnyel. Hogy még jobban kihangsúlyozzuk a levendula varázslatos illatát, és ízét, citrommal párosítottuk! Egy könnyű citrusos tésztán, lágy levendulakrém citromos ganache-al, tetején levendulavirág. Egyszerű, de mégis szemkápráztató, ragyogó Segreto desszert, kis francia életérzés az olasz süteményeink között!

# SEGRETO



## CANNOLI

Ha ricotta, és édesség, akkor sokunknak már a fülünkben cseng a Keresztapa film kultikus mondata: "Leave the gun, take the cannoli!" - Hagyd a fegyvert, hozd a cannolit! - így vált világhírűvé Szicília kedvenc süteménye, mely a Segretot is megihlette! Alapja egy vaníliával és narancshéjjal dúsított, tejszínnel selymesített ricottakrém, kabátja pedig ropogós pisztácia és csokoládé. Tésztája ugyancsak különleges. A csövecske egyfajta omlós tészta, mely szicíliai desszertbort - marsalát - tartalmaz.

# SEGRETO



## CARAMELLO SALATO

Só és karamell? Első hallásra bizarrnak is tűnhet, de találkozásuk végeredménye nem egy sós íz lesz, hanem a karamell íz extra sebességre kapcsolva! Hogy még jobban fokozzuk a hatást, különböző textúrákban vonultatjuk fel a desszerten belül ezt a mély, intenzív karamell ízt. A brownie morzsa és sós karamell kombóra a koronát a tetejére szórt pirított bacon kockák teszik fel!

SEGRETO

SEGRETO



### PALEO COCO-MELA

Almás paleo süteményünk csokoládé bevonattal nem csak tetszetős, de a paleo diétába is beilleszthető.

Az alma lágy íze a roppanós csokoládébevonattal igazi sütemény élményt nyújt, anélkül, hogy paleo diétánkat felfüggesztenénk



### PALEO LAMPONE

A paleo sütemények az egészséges táplálkozás híveinek hozzák el az olasz dolce vita érzést.

Nekik sem kell lemondani az édességekről és a finom ízeikről.

Málnás paleo desszertünk mandulalisztből készül, látványban, ízvilágban nem lóg ki süteményeink sorából, miközben minden összetevője paleo.



# SEGRETO

# SEGRETO



## PALEO MARZIPANE

A Segreto paleo család legifjabb tagja. Minden összetevője paleo. A fekete színű tészta a lágy fehér krémmel és a cukor nélküli paleo marcipánnal igazán különleges látvány.

A süteményre ehető arany színű golyócskát tettek cukrászaink. Kóstolja meg büntudat nélkül ezt az elegáns paleo süteményt.



## PALEO CIOCCO AMAMRENA

Ki mondta, hogy a csokoládé nem illeszthető a paleo diétába?

Glutén, cukor és laktózmentes süteményünk csokoládé és meggy ízben nagyon kedvelt a diétázók körében.

Igazi édes bűnbeesés.

SEGRETO

SEGRETO



## PALEO SACHER

---

A Monarchia kedvenc csokoládés, baracklekváros édessége a paleo hívek számára.

Csak a paleo diétában fogyasztható alapanyagokat használunk.



# SEGRETO

SEGRETO SEGRETO SEGRETO

## SEGRETO

8380 Hévíz, Széchenyi u. 7.; Tel: +3630 969 4076  
E-mail: [info@segreto.hu](mailto:info@segreto.hu); [www.segreto.hu](http://www.segreto.hu)