

## B2.24.1 Postres típicos de Bilbao

*Typische Desserts aus Bilbao*



Bilbao ofrece una gran variedad de **postres** tradicionales, útiles al planificar un **catering** si se busca un toque local. Entre los más conocidos están el bollo de mantequilla, el pastel de arroz y la Carolina; no todos convencen por igual por su textura o por ser demasiado dulces. Las **trufas** de chocolate destacan por su sabor intenso. Para un evento, el pastel ruso suele ser la elección segura por ser *delicado* y sabroso.



*Bilbao bietet eine große Vielfalt an traditionellen **Desserts**, nützlich bei der Planung eines **Caterings**, wenn man einen lokalen Akzent sucht. Zu den bekanntesten gehören das Butterbrötchen, der Reiskuchen und die Carolina; nicht alle überzeugen gleichermaßen wegen ihrer Konsistenz oder weil sie zu süß sind. Die Schokoladen-**Trüffel** stechen durch ihren intensiven Geschmack hervor. Für eine Veranstaltung ist der russische Kuchen meist die sichere Wahl, weil er fein und lecker ist.*

1. ¿Qué postre reciben con valoración positiva desde el inicio por ser suave y blandito?
  - a. El pastel de arroz
  - b. El bollo de mantequilla
  - c. El pastel ruso de Bilbao
  - d. La Carolina de Bilbao
2. ¿Qué detalle hace que el pastel de arroz no convenga demasiado?
  - a. No se aprecia arroz en el relleno
  - b. Tiene un fuerte sabor a café
  - c. Resulta demasiado salado
  - d. Está relleno de merengue

**1-b 2-a**

### **2. Du organisierst das Catering für ein Unternehmensmeeting und musst Gebäck und Süßwaren auswählen, die für Menschen mit Allergien geeignet sind.**

**Aufgabe:** Resume los alérgenos más frecuentes en pastelería y explica cómo los indicarías al encargar y almacenar los productos para el evento.

**URL:** Explicar la importancia de la carta de alérgenos

**Use** Tener en cuenta alergias / cereales con gluten / leche condensada / huevos / frutos secos / bollería