

B2.24.1 Postres típicos de Bilbao

Desserts typiques de 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 offre une grande variété de **desserts** traditionnels, utiles pour planifier un **service traiteur** si l'on cherche une touche locale. Parmi les plus connus figurent la brioche au beurre, le gâteau de riz et la Carolina ; tous ne convainquent pas autant en raison de leur texture ou parce qu'ils sont trop sucrés. Les **truffes** au chocolat se distinguent par leur goût intense. Pour un événement, le gâteau russe est souvent le choix sûr car il est délicat et savoureux.*

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

1-c 2-b

2. Tu organises le service traiteur d'une réunion d'entreprise et tu dois choisir des viennoiseries et des douceurs adaptées aux personnes allergiques.

Tâche: 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 in your answer: Tener en cuenta alergias / cereales con gluten / leche condensada / huevos / frutos secos / bollería