

## B2.24.1 Postres típicos de Bilbao

*Dolci tipici di 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 una grande varietà di **dessert** tradizionali, utili quando si pianifica un **catering** se si cerca un tocco locale. Tra i più conosciuti ci sono il panino al burro, la torta di riso e la Carolina; non tutti convincono allo stesso modo per la loro consistenza o per essere troppo dolci. I **tartufi** al cioccolato si distinguono per il loro sapore intenso. Per un evento, la torta russa è di solito la scelta sicura perché delicata e saporita.*

1. ¿Qué postre reciben con valoración positiva desde el inicio por ser suave y blandito?
  - a. El bollo de mantequilla
  - b. La Carolina de Bilbao
  - c. El pastel ruso de Bilbao
  - d. El pastel de arroz
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. Está relleno de merengue
  - d. Resulta demasiado salado

**1-a 2-a**

### **2. Organizzi il catering di una riunione aziendale e devi scegliere prodotti da forno e dolci adatti a persone con allergie.**

**Compito:** 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