

## B2.24.1 Postres típicos de Bilbao

*Typische desserts uit 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 biedt een grote verscheidenheid aan traditionele **desserts**, handig bij het plannen van een **catering** als je een lokaal tintje zoekt. Tot de bekendste behoren het roomboterbroodje, de rijsttaart en de Carolina; niet allemaal overtuigen ze evenveel door hun textuur of omdat ze te zoet zijn. De **truffels** van chocolade vallen op door hun intense smaak. Voor een evenement is de Russische taart meestal de veilige keuze omdat die verfijnd en smakelijk is.*

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

**1-b 2-d**

## 2. Je organiseert de catering voor een bedrijfsvergadering en je moet gebakjes en zoetigheden kiezen die geschikt zijn voor mensen met allergieën.

**Taak:** 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