

B2.24.1 Postres típicos de Bilbao

Typowe desery z 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 oferuje dużą różnorodność tradycyjnych deserów, przydatnych przy planowaniu cateringu, jeśli szuka się lokalnego akcentu. Wśród najbardziej znanych są bułeczka maślana, ciastko ryżowe i Carolina; nie wszystkie przekonują w równym stopniu ze względu na swoją teksturę lub to, że są zbyt słodkie. Czekoladowe trufle wyróżniają się intensywnym smakiem. Na wydarzenie rosyjskie ciasto jest zazwyczaj pewnym wyborem, bo jest delikatne i smaczne.

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

1-a 2-d

2. Organizujesz catering na spotkanie firmowe i musisz wybrać wyroby piekarnicze oraz słodycze odpowiednie dla osób z alergiami.

Zadanie: 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