

B2.24.1 Postres típicos de Bilbao

Sobremesas típicas 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 oferece uma grande variedade de **sobremesas** tradicionais, úteis ao planear um **catering** se se procura um toque local. Entre as mais conhecidas estão o pãozinho de manteiga, o bolo de arroz e a Carolina; nem todas convencem da mesma forma pela sua textura ou por serem demasiado doces. As **trufas** de chocolate destacam-se pelo seu sabor intenso. Para um evento, o bolo russo costuma ser a escolha segura por ser delicado e saboroso.*

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. Está relleno de merengue
 - b. No se aprecia arroz en el relleno
 - c. Tiene un fuerte sabor a café
 - d. Resulta demasiado salado

1-b 2-b

2. Você organiza o catering de uma reunião de empresa e deve escolher produtos de padaria e doces adequados para pessoas com alergias.

Tarefa: 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