

## B2.24.1 Postres típicos de Bilbao

### Postres típicos 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 offers a wide variety of traditional **desserts**, useful when planning a **catering** service if you're looking for a local touch. Among the best known are the butter bun, the rice cake, and the Carolina; not all are equally convincing because of their texture or because they are too sweet. The chocolate **truffles** stand out for their intense flavor. For an event, the Russian cake is usually the safe choice because it is delicate and tasty.*

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. 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-a 2-b**

## 2. You are organizing the catering for a company meeting and must choose pastries and sweets suitable for people with allergies.

**Task:** 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