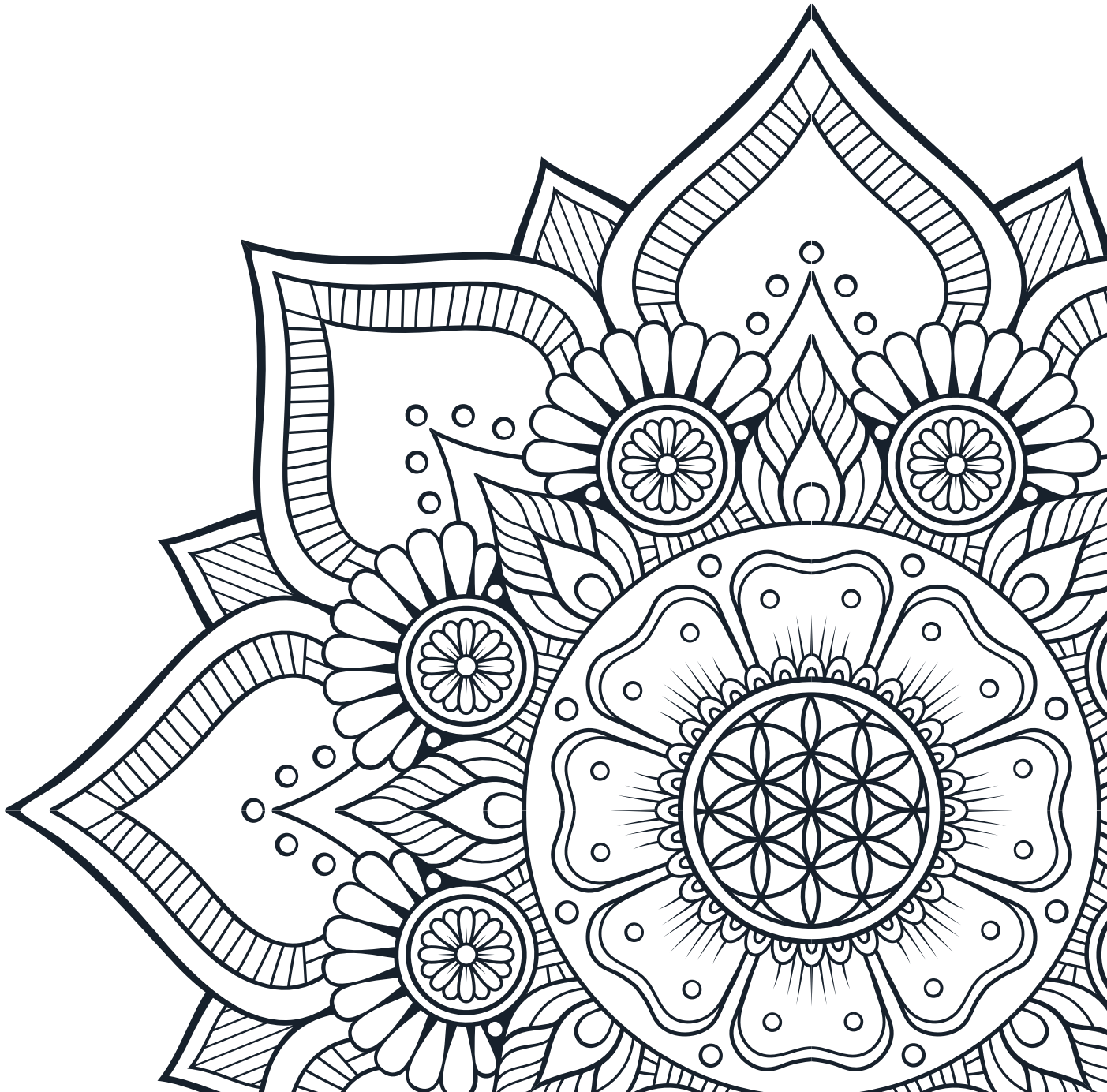




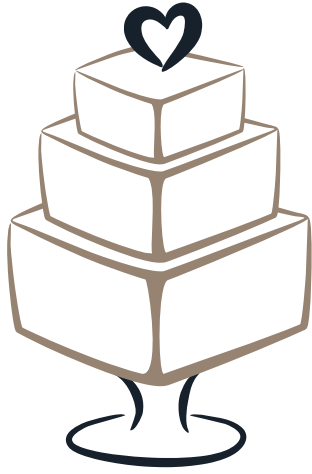
RANIERI  
PASTICCERIA

CATALISTINO  
PRICE LIST





[WWW.RANIERIPASTICCERIE.IT](http://WWW.RANIERIPASTICCERIE.IT)



## RANIERI WEDDING

Ranieri personalizza la tua wedding cake, con forme e gusti.

La torta nuziale è l'ultima cosa che gli ospiti vedranno durante il ricevimento di nozze, ma catturerà a lungo lo sguardo di ognuno e rimarrà impressa nella memoria.

Ranieri Pasticcerie customizes your wedding cake in any shape and taste. The wedding cake is the last thing the guests will see during a wedding reception, but it will get everyone's attention for a long time and will remain imprinted in their brain.

---

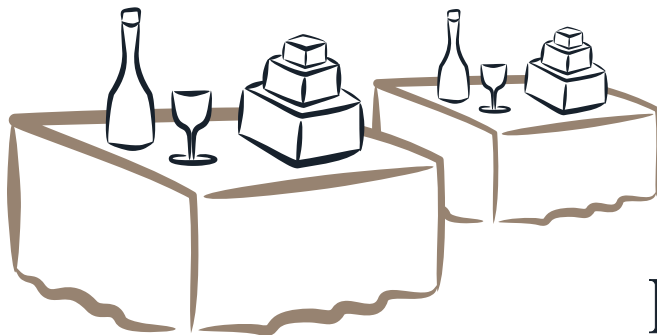
## RANIERI CATERNIG

Ranieri, dove vuoi.

Il ventaglio delle nostre torte e della pasticceria artigianale, si veste di eleganti pack: scatole e guantiere per giungere ovunque tu voglia.

Ranieri Pasticcerie everywhere.

The wide range of our cakes and homemade pastry served in elegant packages: boxes and trays to go everywhere.



---

## RANIERI BANQUETING

Ranieri stupisce e incanta con un favoloso allestimento dolce.

Torte quadrate, mignon e alta pasticceria per un banchetto speciale nel gusto e bello da guardare.

Ranieri Pasticcerie amazes and enchants with a fabulous dessert decoration. Square cakes, mignons and high pastry for a special banquet both for taste and aspect.

# IL DOLCE SOGNO DI GIANLUCA RANIERI

Ho dato vita al brand di pasticceria artigianale *Ranieri Pasticceria* a Napoli. L'idea che mi ha condotto a fare di questo il mio mestiere è il sogno creativo che da bambino mi ha sempre accompagnato.

L'incanto è in quel che si vede. L'incanto è la bellezza. L'incanto era lasciarmi affascinare dalle fontane di farina profumata, dal rumore dolce delle uova che si rompono per poi scivolare giù nell'impasto dall'odore di vaniglia; mentre ricotta, cioccolato, cannella, limone ed altre essenze si amalgamavano nei composti fino a lievitare e a trasformarsi in dolci opere d'arte. Ora tonde, ora quadrate. Ora piccole, ora grandi. Il motivo di tanto impegno era la festa. Era questo ad affascinarmi.

Da allora, la mia passione è disegnare, e far realizzare, dolci che facciano sognare.

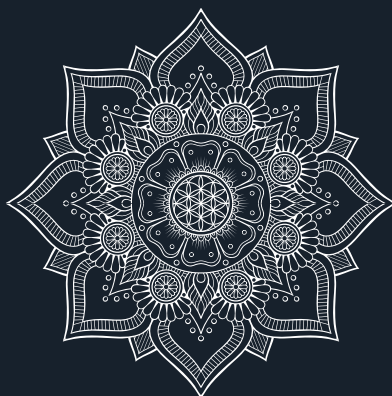
## GIANLUCA RANIERI'S SWEET DREAM

*I started two pastry shops with handicraft production inside Vomero, the most dynamic area of Naples. The basic idea that led me to choose this as my job is the creative dream that I've always had since I was a child.*

*The charm is in what you see. The charm is beauty. The charm was being fascinated by fountains of fragrant flour, by the sweet sound of eggs breaking and then slipping down into the dough with the smell of vanilla; while ricotta cheese, chocolate, cinnamon, lemon and other essences mingled in the compounds until they leavened and turned into sweet works of art. Now round, square now. Now small, now big. The reason of such commitment was the party. That's what fascinated me. Since then, my passion has been designing and making sweets. Sweets that make people dream.*

## UN MONDO NUOVO A NEW WORLD

RANIERI 2020





## RANIERI FLOWERS

Una fantasiosa creazione Ranieri. Pan di Spagna ai frutti rossi in bagna analcolica farcito con crema al fior di latte variegata con salsa ai frutti di bosco, e ricoperto con una rossa e gustosa purea di frutta fresca.

*A fantastic creation by Ranieri Pasticcerie. Non-alcoholic sponge cake stuffed with milk cream, variegated with wild berries and covered with a red and tasty fruit puree.*

CODICE PRODOTTO  
ITEM NUMBER  
RA001



## RICOTTA E PISTACCHIO

Un'originale creazione Ranieri fatta di soffice pan di Spagna al pistacchio, imbevuto con una bagna analcolica. Farcitura a strati alterni di ricotta, finemente lavorata, e crema di puro pistacchio di Bronte.

*An original creation by Ranieri Pasticcerie made of soft, non-alcoholic sponge cake with pistachios. Stuffed with alternate layers of ricotta cheese, finely worked, and pure cream of Bronte pistachios.*

CODICE PRODOTTO  
ITEM NUMBER  
RA002



## PAN DI STELLE

Amata da tutti, la Torta Pan di Stelle si compone di una base di biscotto alternata ad uno strato di pan di Spagna puro cioccolato. La farcitura è soffice, la panna montata è variegata al gianduia e la copertura al cacao amaro.

*Beloved by all, Pan di Stelle Cake is made up of a biscuit base alternated with a layer of pure chocolate. The filling is soft, the whipped cream is variegated with gianduia and it's covered with bitter cocoa.*

CODICE PRODOTTO  
ITEM NUMBER  
RA003



## CHEESECAKE

Della tradizione americana, il dolce firmato Ranieri ha alla base un composto di pasta frolla, la tipica farcitura con crema di formaggio fresco e una delicata copertura di crema gianduia. Disponibile nelle varianti: salsa di Fragole fresche, Frutti di Bosco e Gianduia.

*From the American tradition, the sweet by Ranieri Pasticcerie with a base of compound of shortcrust pastry, the typical topping with cheese cream and a delicate covering of gianduia cream. Available with variants: Strawberry and Wild Berries.*

CODICE PRODOTTO  
ITEM NUMBER  
RA004



## BROWNIES CIOCCOLATO

La squisita torta americana al cioccolato, combinata come solo Ranieri sa fare. Pan di Spagna composto da cioccolato puro e nocciole, farcito e ricoperto in superficie con una crema ganache di puro cioccolato belga e nocciole IGP.

*The superb American chocolate cake, combined as only Ranieri Pasticcerie can. Filled and covered with ganache cream of pure Belgian chocolate and IGP hazelnuts.*

CODICE PRODOTTO  
ITEM NUMBER  
RA005



## TIRAMISÙ

Classico dolce della tradizione dolciaria italiana. Pan di Spagna bagnato al caffè espresso Ranieri, farcito con crema mascarpone, lavorata col tocco magico dei nostri mastri pasticceri, e ricoperto con panna fresca spolverizzata con puro cacao amaro.

*Classical semifreddo of the Italian confectionery tradition. Sponge cake soaked in Ranieri espresso, stuffed with mascarpone cream, worked with the magic touch of our master confectioners, and covered with fresh whipped cream dusted with pure bitter cocoa.*

CODICE PRODOTTO  
ITEM NUMBER  
RA006



## MUD AL CIOCCOLATO

La golosa torta americana si ottiene dalla combinazione di 4 tecniche diverse di lavorazione di puro cioccolato. Dal pan di Spagna alla farcitura di crema ganache, fino alla decorazione di cioccolato, tutto è ideato con sapienza dal maestro pasticciere Ranieri.

*The delicious American cake combined with 4 chocolates prepared with different techniques. Sponge cake, filling with ganache cream and the final decoration with chocolate: everything is created with wisdom by Mr. Ranieri, the master confectioner.*

CODICE PRODOTTO  
ITEM NUMBER  
RA007



## CAPRINA

La torta Caprina si crea associando fresca ricotta di pecora, miscelata al latte di capra, setacciata per essere resa più cremosa, aromatizzata con spezie delicate, completata con un velo di ganache di gianduia e arricchita con un ingrediente segreto firmato Ranieri.

*The Caprina cake is created by combining fresh sheep's ricotta cheese, blended with goat's milk, sifted to be more creamy, flavoured with delicate spices and enriched with a secret ingredient by Ranieri Pasticcerie.*

CODICE PRODOTTO  
ITEM NUMBER  
RA008



## PASTIERA

La crostata partenopea per eccellenza, composta da una base di pasta frolla di farina di frumento, lavorata con burro fino, un cuore di crema di grano, ricotta fresca di pecora, uova, aromi naturali e il tocco unico di Ranieri.

*The Neapolitan pie par excellence consists of a base of wheat flour pastry, mixed with fine butter, wheat cream, sheep's fresh ricotta, eggs, herbs and the unique touch by Ranieri Pasticcerie.*

CODICE PRODOTTO  
ITEM NUMBER  
RA009



## CASSATA

Dalla tradizionale ricetta siciliana una dolcezza di fresca ricotta di pecora, aromatizzata e vellutata, farcisce il soffice pan di Spagna dei mastri pasticciere Ranieri. Un sottile strato di zucchero e un'insolita frutta candita.

*From the traditional Sicilian recipe a sweetness made of fresh sheep's cheese ricotta, flavoured and velvety, that stuffs the soft sponge cake by the master confectioners at Ranieri Pasticcerie. A thin layer of sugar and unusual candied fruit.*

CODICE PRODOTTO  
ITEM NUMBER  
RA010



## RAINBOW

Torta di origine americana, concepita a strati alterni di pan di Spagna colorati con ingredienti naturali. Irresistibilmente invitante con la tipica farcitura al fior di latte e una decorazione di panna e pasta di zucchero.

*American cake originally conceived with alternate layers of colourful sponge cake with natural ingredients. Irresistibly inviting with the typical stuffing of milk cream and a decoration of cream and sugar paste.*

CODICE PRODOTTO  
ITEM NUMBER  
RA011



## RED VELVET

Dalla creatività americana una torta notevolmente romantica, concepita con un pan di Spagna lavorato con formaggio fresco e lampone, e una farcitura secondo la tradizione, e una decorazione decisamente impeccabile col tocco magico Ranieri.

*From the American creativity a remarkably romantic cake, conceived with sponge cake made with fresh cheese and raspberry, a kind of filling according tradition, and a decently impeccable decoration with the magic touch by Ranieri Pasticcerie.*

CODICE PRODOTTO  
ITEM NUMBER  
RA012



## RANIERI CROCCANTE

Un'inedita creazione Ranieri. Pan di Spagna in bagna analcolica, farcitura cremosa al fior di latte unita ad una purea di amarena variegata con ganache di puro cioccolato. Copertura di mix di granella di nocciola, amaretto, scaglie di puro cioccolato e una pioggia di cereali pralinati.

*An unusual creation by Ranieri Pasticceria. Non-alcoholic sponge cake, creamy filling with milk cream combined with a cherry puree variegated with pure chocolate ganache. Covered with a mix of chopped hazelnut, amaretto, flakes of pure chocolate and crushed cereals.*

CODICE PRODOTTO  
ITEM NUMBER  
RA013



## RANIERISÙ

Un'autentica realizzazione composta da un pan di Spagna bagnato al caffè espresso Ranieri e una farcitura di soffice crema nocciola. Una delizia ricoperta con croccante granella di amaretto.

*An authentic creation made of sponge cake with Ranieri espresso and a filled with soft hazelnut cream. A delight covered with crunchy chopped amaretto.*

CODICE PRODOTTO  
ITEM NUMBER  
RA014



## FRAGOLA E FIOR DI LATTE

Squisita elaborazione dei mastri pasticceri Ranieri. Pan di Spagna in bagna analcolica, farcito con uno strato di crema al fior di latte e uno strato di crema di fragole fresche. Copertura con glassa di fragole a specchio.

*Superb creation of master confectioners at Ranieri Pasticceria. Non-alcoholic sponge cake, stuffed with a layer of milk cream and a layer of cream of fresh strawberries. Covered with strawberry glaze.*

CODICE PRODOTTO  
ITEM NUMBER  
RA015



## LIMONE E FIOR DI LATTE

Fresca produzione Ranieri. Pan di Spagna in bagna analcolica, farcito con uno strato di crema al fior di latte e uno strato di crema aromatizzata con succo di limone di Sorrento. Copertura con glassa di limone a specchio.

*Fresh production by Ranieri Pasticceria. Non-alcoholic sponge cake, stuffed with a layer of milk cream and a layer of cream flavoured with Sorrento lemon juice. Covered with lemon glaze.*

CODICE PRODOTTO  
ITEM NUMBER  
RA016



## SEMIFREDDO CIOCCOLATO E FIOR DI LATTE

Una singolare produzione Ranieri con pan di Spagna al cioccolato in bagna analcolica, una farcitura a strati alterni di semifreddo al cioccolato e al fior di latte. Copertura di glassa di cioccolato a specchio e granella di tartufo.

*A unique production by Ranieri Pasticceria with non-alcoholic sponge cake and stuffed with alternate layers of chocolate and milk cream semifreddo. Covered with chocolate glaze and chopped truffle.*

CODICE PRODOTTO  
ITEM NUMBER  
RA017



## RANIERI CAPRESE

La torta nera napoletana si compone di un pan di Spagna fatto con uova fresche, burro fine, nocciole del Piemonte IGP, cioccolato puro e mandorle di Avola come da ricetta tradizionale, con un tocco inedito Ranieri.

*The black Neapolitan cake is made of sponge cake made with fresh eggs, fine butter, IGP hazelnuts from Piedmont, pure chocolate and Avola almonds as per traditional recipe, with a unique touch by Ranieri Pasticceria.*

CODICE PRODOTTO  
ITEM NUMBER  
RA018



## RANBABBA

L'eccezionale realizzazione Ranieri composta da strati di babà delicatamente aromatizzato, farcito con crema fior di latte e ricoperto di crema ganache di puro cioccolato.

*The exceptional creation by Ranieri Pasticceria composed of slightly flavoured layers of babà, stuffed with milk cream and covered with ganache of pure chocolate.*

CODICE PRODOTTO  
ITEM NUMBER  
RA019



## DELICE

Produzione originale Ranieri composta da un pan di Spagna al cioccolato, un cuore di crema al fior di latte variegato con crema ganache di gianduia e glassa di puro cioccolato. Disponibile variante cocco.

*Original production by Ranieri Pasticceria made with chocolate sponge cake, milk cream variegated with ganache cream and pure chocolate glaze.*

CODICE PRODOTTO  
ITEM NUMBER  
RA020



## PANNA E NUTELLA

La ghiotta torta Ranieri fatta di un pan di Spagna al cioccolato, farcita con panna montata fresca e un variegato di crema nutella da laboratorio. Copertura di granella di amaretto.

*The delicious cake by Ranieri Pasticceria made of a chocolate sponge cake, topped with fresh whipped cream and variegated nutella. Cover with chopped amaretto.*

CODICE PRODOTTO  
ITEM NUMBER  
RA021



## BROWNIES CARAMELLO

La golosa variante della più scura Brownies, ricoperta con semifreddo fior di latte, variegato con caramello e granella di nocciole IGP del Piemonte.

*The delicious variant of darker Brownies, covered with milk cream semifreddo, variegated with caramel and IGP chopped hazelnuts from Piedmont.*

CODICE PRODOTTO  
ITEM NUMBER  
RA022



## MIGNON

Piccoli piaceri.  
Piccoli capolavori di pura dolcezza.

*Small pleasures, small masterpieces of pure sweetness*

CODICE PRODOTTO  
ITEM NUMBER  
RA023



## CUPCAKE

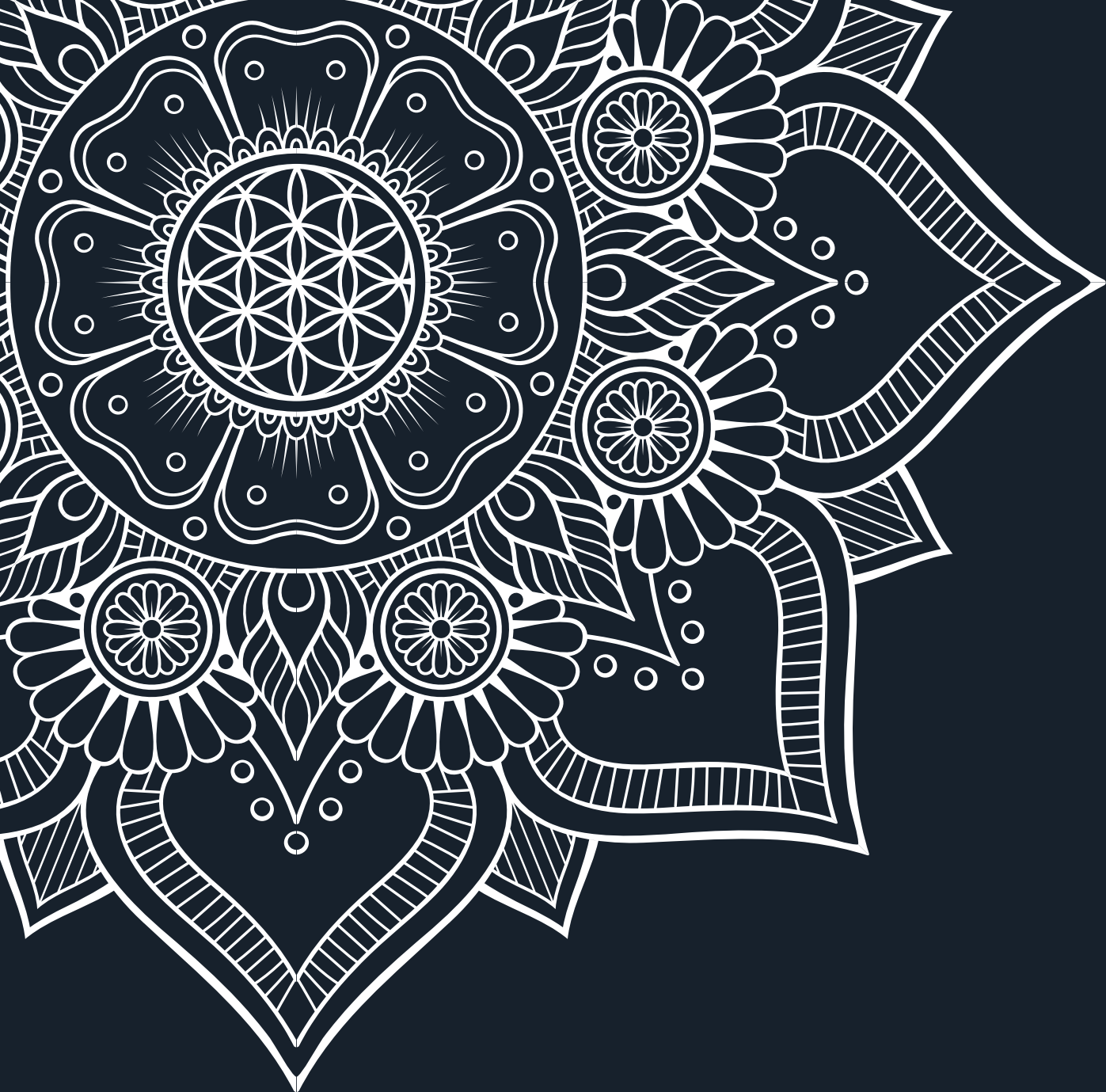
La minitorta più conosciuta al mondo è composta di pan di Spagna allo yogurt e una crema frosting completamente ideata da Ranieri con burro di cacao.

*The minitorta best known to the world is composed of sponge cake at the yogurt and cream frosting completely conceived by Ranieri with cocoa butter.*

CODICE PRODOTTO  
ITEM NUMBER  
RA024

[WWW.RANIERIPASTICCERIE.IT](http://WWW.RANIERIPASTICCERIE.IT)





VIA FRANCESCO CILEA, 67  
VOMERO - 80127 NAPOLI  
TEL. 081 5602887

---

VIA GIAN LORENZO BERNINI, 6  
VOMERO - 80127 NAPOLI  
TEL. 081 5567489

---

C.SO UMBERTO I,8  
80078 - POZZUOLI (NA)  
T (+39) 0818530891

INFO@RANIERIPASTICCERIE.IT  
WWW.RANIERIPASTICCERIE.IT