

Name: \_\_\_\_\_ Date: \_\_\_\_\_

# LA REPOSTERIA=CAKES AND DESSERTS

- |                                    |                           |
|------------------------------------|---------------------------|
| 1. el flan                         | A. creme caramel          |
| 2. la decoracion                   | B. lady fingers           |
| 3. el ultimo piso                  | C. to blow out            |
| 4. el pastel de cumpleaños         | D. filo dough             |
| 5. el pastel de bodas              | E. top tier               |
| 6. los pasteles para celebraciones | F. wedding cake           |
| 7. el sorbete                      | G. mousse                 |
| 8. las galletas                    | H. bottom tier            |
| 9. el hojaldre                     | I. custard pie            |
| 10. la crema pastelera             | J. meringue               |
| 11. la masa                        | K. chocolate chip         |
| 12. la masa de profiteroles        | L. chocolate coated       |
| 13. las soletillas                 | M. chocolate cake         |
| 14. el pastel de crema             | N. pastry                 |
| 15. el primer piso                 | O. puff pastry            |
| 16. el profiterol                  | P. bun                    |
| 17. el merengue                    | Q. sorbet                 |
| 18. el relleno                     | R. cookies                |
| 19. el bollo                       | S. pastry cream           |
| 20. el pastel de chocolate         | T. eclair                 |
| 21. cubierto de chocolate          | U. birthday cake          |
| 22. los chips de chocolate         | V. decoration             |
| 23. apagar                         | W. profiterole pastry     |
| 24. la masa brisa                  | X. special occasion cakes |
| 25. el mousse                      | Y. filling                |