



Champagne com frutas vermelhas

Bolo de baunilha recheado com delicada ganache de chocolate belga Callebaut com pasta belga de Champagne e compota de frutas vermelhas. Coberto de merengue italiano tostado e decorado com framboesas e blueberries frescas (as frutas podem variar conforme a disponibilidade).

13cm (6 a 8 fatias) - R\$ 320,00

17cm (12 a 14 fatias) - R\$ 420,00

20cm (20 a 22 fatias) - R\$ 588,00

LANÇAMENTO



Bolo Nuage

Levíssima massa sponge cake, recheada com creme diplomata aromatizado com fava de baunilha de Madagascar e coberto com merengue italiano tostado. Inspirado no icônico Cipriani Cake de NY.

17cm (10 a 12 fatias) - R\$ 300,00

20cm (18 a 20 fatias) - R\$ 440,00



Bolo de Nozes com Baba de Moça

Delicada massa de nozes recheada com baba de moça, feita com ovos caipiras orgânicos, coberta de merengue italiano tostado.

17cm (12 a 14 fatias) - R\$ 370,00

20cm (20 a 22 fatias) - R\$ 510,00



Amarena

Bolo de chocolate recheado com ganache de chocolate belga Callebaut 54% e deliciosas cerejas Amarena italianas.

13cm (6 a 8 fatias) - R\$ 280,00

17cm (12 a 14 fatias) - R\$ 398,00

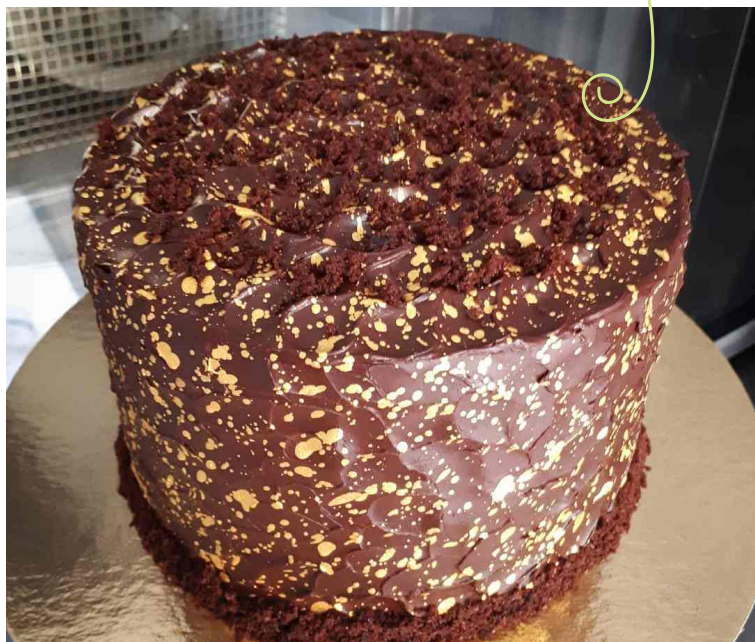
20cm (20 a 22 fatias) - R\$ 546,00

Sugestão

Sirva com nossa calda quente de chocolate Callebaut 54% e um bom sorvete de creme.

400ml de calda - R\$ 65,00

650ml de calda - R\$ 105,00



Devil's Cake

Bolo de chocolate com ganache de chocolate belga Callebaut 54% ou 70% (recheio e cobertura)
Também na opção com adicional de Caramelo e Flor de Sal.

17cm (12 a 14 fatias)

Tradicional - R\$ 370,00

Com Caramelo Salgado - R\$ 380,00

20cm (20 a 22 fatias)

Tradicional - R\$ 507,00

Com Caramelo Salgado - R\$ 520,00

Sugestão

Sirva com nossa calda quente de chocolate Callebaut 54% e um bom sorvete de creme.

400ml de calda - R\$ 65,00

650ml de calda - R\$ 105,00



Élégance de Pistache

Aveludada mousse de pistache em camadas
com biscoitos e compota de frutas vermelhas.

17cm (12 a 14 fatias) - R\$ 380,00

20cm (20 a 22 fatias) - R\$ 550,00



Framboise

Fina camada de bolo de chocolate com compota de framboesas, rum e baunilha de Madagascar, sedosa mousse de chocolate Callebaut 54% e glaçagem de cacau.

20cm (de 10 a 12 fatias) = R\$ 280,00

23cm (até 16 fatias) = R\$ 370,00



Cheesecake

Clássica sobremesa americana leve e delicada, coberta de compota de frutas vermelhas ou goiabada.

20cm (de 10 a 12 fatias) - R\$ 260,00

23cm (até 16 fatias) - R\$ 345,00



Chocolat

Massa sablé crocante com ganache de chocolate belga Callebaut 54%, ganache de caramelo com flor de sal e raspas de chocolate.

20cm (de 6 a 8 fatias) - R\$ 175,00

25cm (de 12 a 14 fatias) - R\$ 300,00



Chocolat Pecan

Massa sablé crocante com ganache de chocolate belga Callebaut 70%, ganache de caramelo com flor de sal e crocante de noz pecan.

20cm (até 8 fatias) - R\$ 210,00

25cm (de 12 a 14 fatias) - R\$ 365,00



Torta Limão Siciliano

Massa sablé, lemon curd de limão siciliano e merengue italiano tostado.

20cm (até 8 fatias) - R\$ 150,00

25cm (de 12 a 14 fatias) R\$ 260,00



Tarte Bourdaloue

Clássica torta francesa assada feita com deliciosa massa sablé crocante, creme de amêndoas e peras cozidas em calda.

20cm (8 fatias) - R\$ 180,00

25cm (de 12 a 14 fatias) - R\$ 315,00



Brownie

Brownie denso e úmido feito com chocolate belga Callebaut e lascas de nozes.

22cm (até 10 pessoas) - R\$ 220,00

Sugestão

Sirva com nossa calda quente de chocolate Callebaut 54% e um bom sorvete de creme.

400ml de calda - R\$ 65,00

650ml de calda - R\$ 105,00



Pudins

Pudim de Leite Condensado com fava de baunilha de Madagascar, leve e delicioso.

1,2 kg (8 a 10 fatias) - R\$ 160,00

Pudim de Doce de Leite Argentino, super cremoso.

1,2 kg (8 a 10 fatias) - R\$ 175,00