



Catálogo de Productos  
**2019**





# Índice



## Tortas

<b>de Bizcocho</b> página <b>5</b> 25 variedades	<b>de Yogurt</b> página <b>27</b> 2 variedades
<b>de Hojarasca</b> página <b>10</b> 6 variedades	<b>de Cuchufli</b> página <b>28</b> 1 variedad
<b>de Merengue</b> página <b>12</b> 10 variedades	<b>Cheesecakes</b> página <b>28</b> 2 variedades
<b>de Milhojas</b> página <b>15</b> 7 variedades	<b>Cobertura Torta</b> página <b>29</b>
<b>Mixtas</b> página <b>17</b> 7 variedades	<b>Ingrediente Adicional</b> página <b>30</b>
<b>de Panqueques</b> página <b>19</b> 14 variedades	<b>Fotografías Comestibles</b> página <b>31</b> y otras decoraciones especiales
<b>Profiterol (masa choux)</b> página <b>24</b> 3 variedades	<b>Novios</b> página <b>32</b>
<b>Sin Azúcar (adicionada)</b> página <b>25</b> 7 variedades	<b>Tradicionales</b> página <b>33</b> decoradas para novios
	<b>de Fondant</b> página <b>34</b>



## Índice



### Cóctel Salado

Empanadita  
Canapé | página 35  
Petit Bouché

Tapaditos  
Tapaditos Especiales | página 36  
Pizzetas Napolitana

Brocheta | página 37

### Cóctel Dulce

Pastelitos  
Galletas  
Cocaditas | página 38  
Quequitos  
Besitos de merengue

**Tartas y Pies** | página 39

**Brazos y Queques** | página 40

**Pasteles y Dulces** | página 41

**Empanadas** | página 43

**Pan** | página 43



# Tortas de Bizcocho



## 1. **Bizcocho Manjar Crema Pastelera**

Bizcocho blanco, relleno con crema pastelera mezclada con manjar, con trozos de duraznos y/o piña o sin frutas. Cubierta de merengue italiano.

## 2. **Bizcocho Duraznos**

Bizcocho blanco, relleno con crema chantilly y trozos de duraznos; opcional una capa de manjar. Cubierta de crema chantilly.

## 3. **Bizcocho Piña**

Bizcocho blanco, relleno con crema chantilly y trozos de piña, opcional una capa de manjar. Cubierta de crema chantilly.

## 4. **Bizcocho Frambuesa**

Bizcocho blanco, relleno con crema chantilly y frambuesas. Opcional una capa de manjar o mermelada de frambuesa. Cubierta de crema chantilly.

## 5. **Bizcocho Frambuesa Manjar Pastelera**

Bizcocho blanco, relleno con crema pastelera mezclada con manjar y frambuesas. Cubierta con merengue italiano.

## 6. **Bizcocho Frutilla**

Bizcocho blanco, relleno con crema chantilly y trozos de frutillas, opcional una capa de manjar o mermelada frutilla. Cubierta de crema chantilly.

## 7. **Bizcocho Frutilla Manjar Pastelera**

Bizcocho blanco, relleno con crema pastelera mezclada con manjar y trozos de frutillas. Cubierta con merengue italiano.

## 8. **Bizcocho Lúcuma Manjar**

Bizcocho blanco, relleno con crema chantilly mezclada con lúcuma y una capa de manjar. Cubierta de crema chantilly con lúcuma.

## 9. **Bizcocho Moca**

Bizcocho blanco, relleno con crema chantilly mezclada con café, con trozos de chocolate y una capa de mermelada de damasco (o manjar). Cubierta de crema chantilly con café.

## 10. **Bizcocho Manzana**

Bizcocho blanco, relleno con crema chantilly, felling de manzana. Opcional una capa de manjar. Cubierta de crema chantilly y espolvoreada con canela.

## 11. **Selva Negra**

Bizcocho de chocolate, relleno con crema chantilly, cerezas al jugo y una capa de mermelada de guinda. Cubierta con crema chantilly.



## Tortas de Bizcocho



Tortas (N°1 a N°11)

Personas	Forma	Dimensión en cm.	Precio
10 - 14		20x19	\$14.500
15 - 19		22x21	\$16.500
20 - 24		23x23	\$19.000
25 - 29		25x25	\$22.500
30 - 35		30x25	\$26.000
40 - 48		38x25	\$33.500
50 - 60		40x30	\$41.500



## Tortas de Bizcocho



### 12. *Bizcocho Amapolas*

Bizcocho blanco con semillas de amapolas, relleno con crema chantilly mezclada con lúcuma y una capa de manjar con nueces. Cubierta de crema chantilly con lúcuma.

### 13. *Bizcocho Arándanos*

Bizcocho blanco, relleno con crema chantilly, arándanos, y opcional una capa de mermelada de berries o manjar. Cubierta de crema chantilly.

### 14. *Bizcocho Frutos del Bosque*

Bizcocho blanco, relleno con crema chantilly y frutos del bosque, opcional una capa de mermelada de berries o manjar. Cubierta de crema chantilly.

### 15. *Bizcocho Mango Manjar*

Bizcocho blanco, relleno con crema chantilly sabor mango, trozos de mango y una capa de manjar. Cubierta con crema chantilly sabor mango.

### 16. *Cassata*

Dos bizcochos blancos, al centro bizcocho de chocolate, rellenos con crema chantilly a la frambuesa, con trozos de chocolate y frambuesas. Cubierta de crema chantilly a la frambuesa.

### 17. *Choco - Chip*

Bizcocho de chocolate, relleno con crema chantilly con choco - chip y trozos de chocolate. Opcional una capa de manjar. Cubierta de crema chantilly con choco - chip.

### 18. *Bizcocho Choco - Maní - Manjar*

Bizcocho de chocolate, relleno con crema chantilly con choco chips maní, trozos de chocolate y capa de manjar. Cubierta con crema chantilly y choco chips.

### 19. *Chocolate Rich*

Bizcocho de chocolate, relleno con crema de chocolate americana, con trozos de chocolate. Opcional dos capas de mermelada de frambuesa o mermelada de damasco o manjar. Cubierta de crema de chocolate en la parte superior con lámina de chocolate.

### 20. *Tres Leches*

Bizcocho blanco, remojado con una mezcla de leche evaporada, leche condensada y crema de leche, cubierta con merengue italiano flambeado

### 21. *Tres Leches más Manjar (Cuatro Leches)*

Bizcocho blanco, remojado con una mezcla de leche evaporada, leche condensada y crema de leche, y dos capas de manjar, cubierta con merengue italiano flambeado.

### 22. *Tres Leches más Frambuesa*

Bizcocho blanco, remojado con una mezcla de leche evaporada, leche condensada y crema de leche, y dos capas de mermelada de frambuesa, cubierta con merengue italiano flambeado.



## Tortas de Bizcocho



Tortas (N°12 a N°22)

Personas	Forma	Dimensión en cm.	Precio
10 - 14		20x19	\$16.000
15 - 19		22x21	\$18.000
20 - 24		23x23	\$20.500
25 - 29		25x25	\$25.000
30 - 35		30x25	\$28.500
40 - 48		38x25	\$36.500
50 - 60		40x30	\$44.500





## Tortas de Bizcocho



### 23. Bizcocho Papaya Manjar Nuez

Bizcocho blanco, relleno con crema chantilly sabor papaya, trozos de papaya al jugo y una capa de manjar con nueces. Cubierta de crema chantilly sabor papaya.

### 24. Bizcocho Trufa

Bizcocho de chocolate, relleno con crema de trufa de chocolate. Opcional dos capas de mermelada de frambuesa o mermelada de frutilla o manjar. Cubierta con crema de trufa.

### 25. Terciopelo Rojo

Bizcocho rojo, relleno con crema chantilly, con frutos del bosque y una capa de mermelada de berries. Cubierta de crema chantilly.

### Tortas (N°23 a N°25)

Personas	Forma	Dimensión en cm.	Precio
10 - 14		20x19	\$17.500
15 - 19		22x21	\$20.000
20 - 24		23x23	\$22.500
25 - 29		25x25	\$27.500
30 - 35		30x25	\$31.000
40 - 48		38x25	\$39.500
50 - 60		40x30	\$47.500



# Tortas de Hojarasca

masa de alfajor (redonda de 15 a 30 personas)



## 26. Alfajor Manjar

Masa de alfajor (hojarasca), rellena con manjar. Opcional tres capas de crema pastelera. Cubierta de manjar (opcional cobertura de merengue italiano).

## 27. Tammy

Masa de alfajor, rellena con capas intercaladas de crema chantilly, crema pastelera, manjar con licor y mermelada de damasco. Cubierta con crema chantilly.

## 28. Amor

Masa de alfajor, rellena con capas intercaladas de crema chantilly, de crema pastelera, mermelada de frambuesa y manjar. Cubierta de crema chantilly.

## 29. Pompadour

Masa de alfajor, rellena de capas intercaladas de crema chantilly mezclada con lúcuma y manjar sabor plátano. Cubierta con crema chantilly con lúcuma.

## 30. Mela

Masa de alfajor, rellena con capas intercaladas de crema chantilly, de crema pastelera, filling de manzana y manjar, además de un toque de canela. Cubierta de crema chantilly.

## 31. Chilena

Masa de alfajor (hojarasca), rellena con capas intercaladas de manjar y merengue italiano, con manjar en los costados y de merengue en la parte superior.



## Tortas de Hojarasca



Tortas (N°26 a N°31)

Personas	Forma	Dimensión en cm.	Precio
15 - 19		22	\$20.000
20 - 24		24	\$22.500
25 - 29		26	\$27.500
30 - 35		28	\$31.000
40 - 45		30x30	\$39.500
50 - 60		35x30	\$47.500



# Tortas de Merengue

tortas heladas redondas de 15 a 30 personas  
(sacar del congelador 30 minutos antes de servir)



### 32. Merengue Frambuesa

Discos de merengue, rellenos con crema chantilly, mermelada y frutos de frambuesas.

### 33. Merengue Frutillas

Discos de merengue, rellenos con crema chantilly, mermelada y trozos de frutilla.






### 34. Merengue Lúcuma

Discos de merengue, rellenos con crema chantilly mezclada con lúcuma.

### 35. Merengue Piña Manjar

Discos de merengue, rellenos con crema chantilly con trozos de piña y una capa de manjar.

Tortas (N°32 a N°35)

Personas	Forma	Dimensión en cm.	Precio
15 - 19		24	\$16.500
20 - 24		26	\$19.000
25 - 29		28	\$22.500
30 - 35		30	\$26.000
40 - 48		35x27	\$33 .500



## Tortas de Merengue

tortas heladas redondas de 15 a 30 personas



### 36. Merengue Arándano

Discos de merengue, rellenos con crema chantilly, arándanos y una capa de mermelada de berries.

### 37. Merengue Frutos del Bosque

Discos de merengue, rellenos con crema chantilly con frutos del bosque y una capa de mermelada de berries.






### 38. Merengue Mango Manjar

Discos de merengue, rellenos con crema chantilly sabor mango, con trozos de mango y una capa de manjar.

### 39. Merengue Maracuyá

Discos de merengue, rellenos con crema chantilly y capas de mermelada de maracuyá.

### Tortas (N°36 a N°39)

Personas	Forma	Dimensión en cm.	Precio
15 - 19		24	\$18.000
20 - 24		26	\$20.500
25 - 29		28	\$25.000
30 - 35		30	\$28.500
40 - 48		38x25	\$36.500



## Tortas de Merengue

tortas heladas redondas de 15 a 30 personas



### 40. Merengue Chocolate Almendra

Discos de merengue, rellenos con crema chantilly al chocolate y almendras.

### 41. Merengue Papaya Manjar Nuez

Discos de merengue, rellenos con crema chantilly sabor papaya con trozos de papaya al jugo, y una capa de manjar y nuez. Torta helada

### Tortas (N°40 a N°41)

Personas	Forma	Dimensión en cm.	Precio
15 - 19		24	\$20.000
20 - 24		26	\$22.500
25 - 29		28	\$27.500
30 - 35		30	\$31.000
40 - 48		38x25	\$39.500



# Tortas de Milhojas

masa de hojaldre



## 42. Milhojas Manjar Chantilly

Milhojas, rellena con crema chantilly y capas de manjar. Cubierta de crema chantilly.

## 43. Milhojas Manjar Crema Pastelera

Milhojas, rellena con crema pastelera y manjar. Cubierta y decorada con manjar.

## 44. Milhojas Manjar - Chocolate

Milhojas, rellena con manjar. Cubierta en la parte superior por lámina de chocolate y decorada con manjar.

## 45. Milhojas todo Chantilly

Milhojas rellena con crema chantilly, crema pastelera y capas de manjar. Cubierta de crema chantilly.

Tortas (N°42 a N°45)

Personas	Forma	Dimensión en cm.	Precio
10 - 14		20x19	\$14.500
15 - 19		22x21	\$16.500
20 - 24		23x23	\$19.000
25 - 29		25x25	\$22.500
30 - 35		30x25	\$26.000
40 - 48		38x25	\$33.500
50 - 60		40x30	\$41.500



## Tortas de Milhojas



### 46. Milhojas todo Frambuesa

Milhojas, rellena con crema chantilly, frambuesas, crema pastelera y capa de manjar. Cubierta de crema chantilly.

### 47. Milhojas todo Frutilla

Milhojas, rellena con crema chantilly, trozos de frutilla, crema pastelera y capa de manjar. Cubierta de crema chantilly.

### 48. Milhojas todo Lúcuma

Milhojas rellena con crema chantilly mezclada con lúcuma, crema pastelera y capa de manjar. Cubierta de crema chantilly con lúcuma.

### Tortas (N°46 a N°48)

Personas	Forma	Dimensión en cm.	Precio
10 - 14		20x19	\$16.000
15 - 19		22x21	\$18.000
20 - 24		23x23	\$20.500
25 - 29		25x25	\$25.000
30 - 35		30x25	\$28.500
40 - 48		38x25	\$36.500
50 - 60		40x30	\$44.500





# Tortas Mixtas



## 49. *Mixta Durazno*

Biscocho blanco, biscocho de chocolate (o de amapola) y capa de milhojas manjar, rellenas con crema chantilly y trozos de duraznos. Cubierta de crema chantilly.

## 50. *Mixta Frambuesa*

Biscocho blanco, biscocho de chocolate (o de amapola) y capa de milhojas manjar, rellena con crema chantilly y frambuesas. Cubierta de crema chantilly

## 51. *Mixta Frutilla*

Biscocho blanco, biscocho de chocolate (o de amapola) y capa de milhojas manjar, rellenas con crema chantilly y trozos de frutillas. Cubierta de crema chantilly.

## 52. *Mixta Lúcumá*

Biscocho blanco, biscocho de chocolate (o de amapola) y capa de milhojas manjar, rellenas con crema chantilly mezclada con lúcumá. Cubierta de crema chantilly con lúcumá.

## 53. *Mixta Piña*

Biscocho blanco, biscocho de chocolate (o de amapola) y capa de milhojas manjar, rellenas con crema chantilly y trozos de piña. Cubierta de crema chantilly.

## 54. *Mixta Arándanos*

Biscocho blanco, biscocho de chocolate (o de amapola) y capa de milhojas manjar, rellenas con crema chantilly y arándanos. Cubierta de crema chantilly.

## 55. *Mixta Frutos del Bosque*

Biscocho blanco, biscocho de chocolate (o de amapola) y capa de milhojas manjar, rellenas con crema chantilly y frutos de bosque. Cubierta de crema chantilly.



## Tortas Mixtas



Tortas (N°49 a N°55)

Personas	Forma	Dimensión en cm.	Precio
10		20x19	\$16.000
15		22x21	\$18.000
20		23x23	\$20.500
25		25x25	\$25.000
30		30x25	\$28.500
40		38x25	\$36.500
50		40x30	\$44.500



# Tortas de Panqueques

redonda de 15 a 30 personas



## **56. Panqueque Chocolate**

Panqueques de chocolate, rellenos con crema de chocolate. Opcional tres capas de mermelada de frambuesa y/o manjar. Cubierta de crema de chocolate y decorada con manjar.

## **57. Panqueque Manjar - Pastelera**

Panqueques de vainilla rellenos con manjar y crema pastelera, intercaladas. Cubierta de manjar.

## **58. Panqueque Naranja**

Panqueques de vainilla rellenos con crema de naranja. Opcional tres capas de manjar. Cubierta de crema de naranja, decorada con manjar.

## **59. Panqueque Naranja - Chocolate**

Panqueques de vainilla rellenos con crema de naranja, y crema de chocolate intercaladas. Cubierta de crema naranja en la parte superior y de crema de chocolate al costado, decorada con manjar.

## **60. Panqueque Piña - Limón**

Panqueques de vainilla rellenos con crema de piña y crema de limón, intercaladas. Cubierta de crema de piña y decorada con manjar.



## Tortas de Panqueques



Tortas (N°56 a N°60)

Personas	Forma	Dimensión en cm.	Precio
15 - 19		22	\$16.500
20 - 24		24	\$19.000
25 - 29		26	\$22.500
30 - 35		28	\$26.000
40 - 48		30x30	\$33.500
50 - 60		35x30	\$41.500



## Tortas de Panqueques



### **61. Panqueque Frambuesa - Chantilly**

Panqueques de vainilla rellenos con crema chantilly a la frambuesa, opcional tres capas de manjar. Cubierta con crema chantilly a la frambuesa y decorada con manjar.

### **62. Panqueque Lúcuma Chantilly Manjar**

Panqueques de vainilla rellenos con crema chantilly mezclada con lúcuma, y tres capas de manjar. Cubierta de crema chantilly con lúcuma y decorada con manjar.

### **63. Panqueque Mango - Manjar**

Panqueques de vainilla rellenos con crema de mango y tres capas de manjar. Cubierta con crema de mango y decorada con manjar.

### **64. Panqueque Mango - Macaruyá**

Panqueques de vainilla relleno con crema de mango y mermelada de maracuyá intercaladas. Cubierta con mermelada de maracuyá y decorada con manjar.

### **65. Panqueque Manjar - Nuez**

Panqueques de vainilla relleno con manjar y dos capas de nueces. Opcional tres capas de crema pastelera. Cubierta con manjar y decorada con nueces.

### **66. Panqueque Moca**


Panqueques de vainilla rellenos con crema chantilly mezclada con café, tres capas de mermelada de damasco. Cubierta con crema moca y decorada con manjar.



## Tortas de Panqueques



Tortas (N°61 a N°66)

Personas	Forma	Dimensión en cm.	Precio
15 - 19		22	\$18.000
20 - 24		24	\$20.500
25 - 29		26	\$25.000
30 - 35		28	\$28.000
40 - 48		30x30	\$36.500
50 - 60		35x30	\$44.500



## Tortas de Panqueques



### 67. Panqueque

#### **Almendra - Manjar**

Panqueques de vainilla, relleno con pasta de almendras y manjar, intercalados. Cubierta con manjar en los costados y pasta de almendra en la parte superior.

### 68. Panqueque

#### **Trufa - Naranja**

Panqueques de vainilla, rellenos con crema de trufa de chocolate y crema de naranja, intercalada. Cubierta de crema de trufa de chocolate y crema de naranja.

### 69. Panqueque

#### **Trufa**

Panqueques de chocolate, rellenos con crema de trufa de chocolate. Opcional tres capas de mermelada de frambuesa o mermelada de frutilla o manjar. Cubierta de crema de trufa de chocolate.

### Tortas (N°67 a N°69)

Personas	Forma	Dimensión en cm.	Precio
15 - 19		22	\$20.000
20 - 24		24	\$22.500
25 - 29		26	\$27.500
30 - 35		28	\$31.000
40 - 48		30x30	\$39.500
50 - 60		35x30	\$47.500



# Tortas Profiterol

o masa choux



## 70. Eclair

Masa de profiterol (choux), rellena con crema pastelera mezclada con manjar. Cubierta con finas tiras de la misma masa choux, rociada de chocolate.

## 71. Floken Frambuesa

Masa de profiterol (choux), rellena con capas de crema chantilly, crema pastelera, fruta y mermelada de frambuesa. Cubierta con finas tiras de la misma masa choux, espolvoreada con azúcar flor.

## 72. Floken Lúcum

Masa de profiterol (choux), rellena con crema chantilly mezclada con lúcum y crema pastelera mezclada con manjar. Cubierta con finas tiras de la misma masa choux, espolvoreada con azúcar flor.

Tortas (N°70 a N°72)

Personas	Forma	Dimensión en cm.	Precio
10 - 14		19x19	\$16.000
15 - 19		22x21	\$18.000
20 - 24		23x23	\$20.500
25 - 29		25x25	\$25.000
30 - 35		30x25	\$28.000
40 - 48		38x25	\$36.500
50 - 60		40x30	\$44.500





# Tortas sin azúcar

adicionada



**73. Bizcocho con Arándano** *(sin azúcar adicionada)*

Bizcocho sin azúcar, relleno con arándanos, crema chantilly endulzada con sucralosa, y con una capa de mermelada de berries sin azúcar. Cubierta de crema chantilly.

**74. Bizcocho con Frambuesa** *(sin azúcar adicionada)*

Bizcocho sin azúcar, relleno con frambuesa y crema chantilly endulzada con sucralosa y con una capa de mermelada de frambuesa sin azúcar. Cubierta de chantilly.

**75. Bizcocho Frutos del Bosque** *(sin azúcar adicionada)*

Bizcocho sin azúcar, relleno con frutos del bosque y crema chantilly endulzada con sucralosa, con una capa de mermelada de berries sin azúcar. Cubierta de chantilly.

**76. Bizcocho Lúcumá** *(sin azúcar adicionada)*

Bizcocho sin azúcar, relleno con crema chantilly mezclada con lúcumá, endulzada con sucralosa. Cubierta con crema chantilly.

**77. Floken Frambuesa** *(sin azúcar adicionada)*

Masa de profiterol (choux), rellena con crema chantilly endulzada con sucralosa, crema pastelera sin azúcar, fruta y mermelada de frambuesa sin azúcar. Cubierta con finas tiras de la misma masa choux.

**78. Milhojas Frambuesa** *(sin azúcar adicionada)*

Milhojas rellena con crema chantilly endulzada con sucralosa y frutos y mermelada de frambuesa sin azúcar. Cubierta de chantilly

**79. Yogurt** *(sin azúcar adicionada)*

*(tamaños solo de 15 hasta 30 personas)*

Delgada base de bizcocho sin azúcar, con mousse a base de yogurt y crema chantilly sin azúcar, con frambuesas o frutos del bosque cubierto con jalea sin azúcar.

## Capa adicional de Manjar Sin Azúcar

Personas	Precio
10 - 20	\$1.500
25 - 30	\$2.000
40 - 50	\$3.000



## Tortas sin azúcar



Tortas (N°73 a N°79)

Personas	Forma	Dimensión en cm.	Precio
10 - 14		20x19	\$17.500
15 - 19		22x21	\$20.000
20 - 24		23x23	\$22.500
25 - 29		25x25	\$27.000
30 - 35		30x25	\$31.000
40 - 49		38x25	\$39.500
50 - 60		40x30	\$47.500



# Tortas de Yogurt







## 80. Yogurt Frambuesa

Delgada base de bizcocho con mousse a base de crema chantilly, yogurt con trozos sabor frambuesa y cubierta con jalea del mismo sabor.

## 81. Yogurt Frutos del Bosque

Delgada base de bizcocho con mousse a base de crema chantilly, yogurt con trozos sabor frutos del bosque y cubierta con jalea del mismo sabor.

Tortas (N°80 a N°81 )

Personas	Forma	Dimensión en cm.	Precio
15 - 19		22	\$18.000
20 - 24		24	\$20.500
25 - 29		26	\$25.000
30 - 35		28	\$28.500



# Torta Cuchufli

(redonda de 15 a 30 personas)



## 82. Torta de Cuchufli,

Cien (100) cuchufli, relleno con manjar decoradas en la parte superior con mostacillas y encintados.

Tortas (N°82)

Personas	Forma	Dimensión en cm.	Precio
20		20	\$16.500

# Cheesecakes

(redonda de 15 a 30 personas)

## 83. Cheesecake de Frambuesa

Delgada base de bizcocho, con queso ricotta mezclado con crema de leche y frambuesas, decorado con crema chantilly. Semifrío.

## 84. Cheesecake de Maracuyá

Delgada base de bizcocho, con queso ricotta mezclado con crema de leche y maracuyá, decorado con crema chantilly. Semifrío.

Cheesecakes (N°83 a N°84)

Personas	Forma	Dimensión en cm.	Precio
15 - 19		22	\$20.000
20 - 24		24	\$22.500
25 - 29		26	\$27.500
30 - 35		28	\$31.000



# Cobertura

de torta



Si desea cambiar la cubierta de la Torta por las siguientes opciones se agregará un valor adicional.

Merengue Italiano	
Personas	Precio
10 a 20	\$1.500
25 y 30	\$2.500
40 y 50	\$3.000

Merengue Italiano todo tintado (1 color) o con dos colores	
Personas	Precio
10 a 20	\$2.500
25 y 30	\$3.500
40 y 50	\$4.500

Si quiere colorar la cobertura de la torta con crema americana vegetal, hasta tres colores con tintas americanas vegetales (Rosada o Violeta o Roja o Verde o Azul o Celeste o Amarillo). Tendrá un valor adicional de:

Crema Americana Vegetal	
Personas	Precio
10 a 20	\$6.000
25 y 30	\$9.000
40 y 50	\$12.000



# Ingrediente Adicional

a cada torta



Agregar a la torta alguna de los siguientes ingredientes:

Ingredientes					
• Nueces	• Maní	• Trozo de chocolate	• Mezcla de lúcumas con otra fruta (durazno, o mango o frambuesa o piña o arándano)	• Capa de manjar o pastelera	• En tortas de panqueque reemplazar el manjar de la cobertura por trufa de chocolate.

Ingrediente Adicional	
Personas	Precio
10 a 20	\$1.500
25 y 30	\$2.500
40 y 50	\$3.000



# Fotografías

comestibles



Fotografías comestibles en papel y tintas vegetales. Pudiendo imprimir cualquier dibujo animado, artista, caricatura, foto del festejado, foto familiar, insignia, entre otros.

Fotografías	
Tamaño	Precio
Foto Mediana (mitad hoja carta)	\$4.500
Foto Grande (hoja carta)	\$8.000

# Otras Decoraciones

especiales



Ingredientes					
• Tortas de <i>Baby Shower</i>	• Tortas de Bautizo	• Primera Comunión	• Tortas de Despedida de Soltera	• Presentaciones	• Canchas de Futbol (\$5.000)



# Torta Novios



Tortas individuales de 20 pp cada una, en diferentes sabores. Decoradas con merengue italiano.

**Incluye:** decorado en merengue artístico, tres flores de *fondant*, color a elección y plato especial para torta de Novio.

Tortas Novios		
Personas	Nº de Tortas	Precio
40	2	\$52.000
60	3	\$78.000
80	4	\$104.000
100	5	\$125.000
120	6	\$156.000

*Contamos con atriles tipo candelabro para colocar las tortas, consulte disponibilidad.*





# Tortas Tradicionales

decoradas para novios



Tortas Novios		
Cobertura	Personas	Precio
Cubrir la torta con merengue artístico y tres flores de <i>fondant</i>	10 a 25	\$7.000
Cubrir la torta con merengue artístico y cinco flores de <i>fondant</i>	30 a 50	\$10.000

*Adicional al valor de la torta.*



# Tortas de Fondant

decoración personalizada



Tortas de Fondant*			
Personas	Precios		
	1 Piso	2 Pisos	3 Pisos
15	\$26.000	–	–
20	\$33.000	–	–
25	\$39.000	–	–
30	\$45.000	\$49.000	–
40	\$57.000	\$61.000	–
50	\$70.000	\$78.000	–
60	–	\$90.000	\$94.000
70	–	–	\$105.000
más personas	–	–	\$1.450 (por porción)

\*Tortas solo en masas de panqueque

\*Según la complejidad del diseño y accesorios de la torta puede variar el valor



# Cóctel Salado



Empanaditas de Cóctel (50 unidades). Hasta 2 tipos entre:	
Tipos en masa tradicional	Precio
<ul style="list-style-type: none"><li>• Aceituna - Queso</li><li>• Champiñón - Queso</li><li>• Choclo - Queso - Albahaca</li><li>• Jamón - Queso</li><li>• Napolitana (tomate, queso, jamón y salsa de tomate)</li><li>• Pino</li><li>• Queso (en masa de hoja)</li></ul>	\$15.000

Canapé (surtido 50 unidades)	
Surtido	Precio
<ul style="list-style-type: none"><li>• Camarón, pasta de salmón ahumada, champiñón / pepinillo dulce, palmitos / alcaparra, huevo de codorniz, tomate cherry, choritos, ricotta / nuez</li></ul>	\$15.000

Empanaditas Especial	
Tipos en masa tradicional	Precio
<ul style="list-style-type: none"><li>• Queso - Camarón</li></ul>	\$17.500

Petit Bouché (50 unidades)	
Tacitas en masa brisé, con un diámetro de 4,3cms. con una base de crema royale. Hasta 2 tipos entre:	Precio
<ul style="list-style-type: none"><li>• Aceituna</li><li>• Espinaca a la Crema</li><li>• Choclo - Albahaca</li><li>• Champiñón - Tocino</li><li>• Camarones</li><li>• Champiñón - Queso Crema</li></ul>	\$15.000



## Cóctel Salado



Tapaditos (50 unidades). Hasta 2 tipos entre:	
Surtido	Precio
<ul style="list-style-type: none"><li>• Carne - Mayonesa</li><li>• Ave - Pimentón</li><li>• Salame - Queso Philadelphia</li><li>• Pollo - Palta</li><li>• Pavo - Palta</li><li>• Pavo - Quesillo</li><li>• Palta - Quesillo</li><li>• Tomate - Quesillo</li><li>• Jamón - Queso</li><li>• Jamón - Palmito</li><li>• Palta - Palmito</li></ul>	\$15.000

Tapaditos Especiales (50 unidades). Hasta 2 tipos entre:	
Surtido	Precio
<ul style="list-style-type: none"><li>• Carne - Palta</li><li>• Carne - Tomate</li><li>• Carne - Queso</li><li>• Carne - Lechuga</li><li>• Pasta Salmón Ahumado</li></ul>	\$17.500

Pizzetas Napolitana (50 unidades)	
5 cm. de diámetro	Precio
Pan de orégano con una mezcla de queso mozzarella, tomate, jamón, aceitunas y salsa de tomate.	\$15.000



# Brochetas



Brochetas (25 unidades)	
Surtido	Precio
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Brochetas Mediterránea</b> <i>Dos dados de queso de cabra, tomate cherry y albahaca todo esto rociado con aceite de oliva.</i></li></ul>	\$17.500
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Brochetas Thai</b> <i>Dos camarones y dos trozos de piña, bañada en salsa (de ostra) al maní.</i></li></ul>	



# Cóctel Dulce



Dulces de Cóctel		
Tipos	Cantidad	Precio
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Pastelitos:</b> <i>tartaletitas, tartaleta de chocolate y maní, pie de limón, cisnes, repollitos, yogurt, panqueque, bizcocho frambuesa, bizcocho chocolate, merengue, entre otros.</i></li></ul>	50 unidades	\$15.000
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Galletas</b> <i>de mantequilla de la casa</i></li></ul>	100 gramos	\$1.000
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Cocaditas</b></li></ul>	unidad	\$200
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Quequitos</b> <i>chicos chip de chocolate</i></li></ul>	unidad	\$350
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Besitos</b> <i>de merengue</i></li></ul>	50 gramos	\$1.000



# Tartas y Pies



Tipos de Kuchenes	Precios	
	8 porciones	12 porciones
Kuchen de Durazno	\$ 6.000	\$ 8.500
Kuchen de Manzana	\$ 6.000	\$ 8.500
Pie de Limón	\$ 6.000	\$ 8.500
Pie de Naranja	\$ 6.000	\$ 8.500
Pie de Pisco Sour	\$ 6.000	\$ 8.500
Pie de Maracuyá	\$ 6.000	\$ 8.500
Kuchen de Arándano	\$ 6.000	\$ 8.500
Kuchen de Frambuesa	\$ 6.000	\$ 8.500
Kuchen de Frutilla	\$ 6.000	\$ 8.500
Tarta de Frutas Surtidas	\$ 6.000	\$ 8.500
Tarta de Arándanos	\$ 6.000	\$ 8.500
Tarta de Frambuesa	\$ 6.000	\$ 8.500
Kuchen de Nuez	-	\$ 12.000



# Brazos y Queques



Tipos	Precios
<b>Braza de Reina</b> (Relleno con manjar cubierto de coco)	\$ 6.000
<b>Braza de Reina Chantilly Frambuesa</b> (Relleno crema chantilly, manjar y frambuesas)	\$ 8.500
<b>Braza de Princesa</b> (Barra de pasteles. Sabores a consultar)	\$ 10.000
<b>Queque Largo</b> (350 grs aprox)	\$ 1.500
<b>Pan de Pascua</b> Tradicional	Valor según peso
<b>Pan de Pascua</b> Nueces	Valor según peso





# Pasteles y Dulces



Tipos	Precios
<ul style="list-style-type: none"><li>• Delicia</li><li>• Mantecado</li></ul>	\$ 550
<ul style="list-style-type: none"><li>• Bastón de Hoja</li><li>• Berlín</li><li>• Berlín al Horno</li><li>• Blanquito</li><li>• Chileno</li><li>• Conejo</li><li>• Empolvado</li><li>• Merengón</li></ul>	\$ 650
<ul style="list-style-type: none"><li>• Bizcocho Frambuesa</li><li>• Bizcocho Frutilla</li><li>• Bizcocho Lúcumá</li><li>• Bizcocho Manzana Nuez</li><li>• Bizcocho Piña</li><li>• Cachito de Chantilly</li><li>• Cachito de Manjar</li><li>• Chocolate Damasco</li><li>• Chocolate Frambuesa (pirámide)</li><li>• Floken</li><li>• Hoja Manjar Chantilly</li></ul>	\$ 1.550



## Pasteles y Dulces



Tipos	Precios	Tipos	Precios
<ul style="list-style-type: none"><li>• Hoja Manjar Chocolate</li><li>• Hoja Manjar</li><li>• Pastelera</li><li>• Merengue Frambuesa</li><li>• Merengue Lúcumá</li><li>• Moca</li><li>• Panqueque</li><li>• Chocolate</li><li>• Panqueque Manjar Pastelera</li><li>• Panqueque Naranja</li><li>• Selva Negra</li><li>• Strudel de Manzana</li><li>• Tres Leches</li><li>• Yogurt Berrys</li><li>• Yogurt de Frambuesa</li></ul>	\$ 1.550	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bomba de Chocolate</li><li>• Donuts</li><li>• Palmera</li><li>• Mendocino</li></ul>	\$ 900
<ul style="list-style-type: none"><li>• Amor</li><li>• Tammy</li><li>• Pompadour</li><li>• Mela</li><li>• Amapola</li><li>• Cheesecake</li><li>• Panqueque Almendra o Trufa</li><li>• Terciopelo Rojo</li><li>• Pastel sin Azúcar</li></ul>	\$ 1.750	<ul style="list-style-type: none"><li>• Brazo de Reina</li><li>• Cocada</li><li>• Kuchen de Manzana</li><li>• Kuchen de Ciruela</li><li>• Pie de Naranja</li><li>• Pie de Limón</li><li>• Pie de Pisco Sour</li><li>• Tartaletas de Fruta</li><li>• Muffin</li></ul>	\$ 1.100
		<ul style="list-style-type: none"><li>• Cupcakes</li></ul>	\$ 1.000
		<ul style="list-style-type: none"><li>• Cupcakes Diseño</li></ul>	A partir de \$ 1.400



# Empanadas



Tipos	Precios
<ul style="list-style-type: none"><li>• Pino (masa tradicional)</li><li>• Queso (masa hoja)</li></ul>	\$ 1.450
<ul style="list-style-type: none"><li>• Aceituna - Queso</li><li>• Champiñón - Queso</li><li>• Napolitana</li><li>• Jamón - Queso</li><li>• Choclo - Queso / Albahaca</li></ul>	\$ 1.550
<ul style="list-style-type: none"><li>• Camarón - Queso</li><li>• Marisco</li></ul>	\$ 1.750

# Pan



Tipos	Precio Kilo
<ul style="list-style-type: none"><li>• Amasado</li><li>• Hallulla</li><li>• Dobladas</li></ul>	\$ 1.650

