



PASTELERIA
Tammy

desde 1984

Catálogo de productos



Capitán Ignacio Carrera Pinto 4416, Macul, Chile

Fono: 222723536 / +56998038578 (solo texto) /

info@pasteleriatammy.cl

www.pasteleriatammy.cl



Índice

<i>Tortas de Bizcocho</i>	3-11
<i>Tortas de Alfajor - Hojarasca</i>	12-14
<i>Tortas de Merengue</i>	15-19
<i>Tortas de Mil Hojas</i>	20-23
<i>Tortas Mixtas</i>	24-26
<i>Tortas de Panqueques</i>	27-32
<i>Tortas de Profiterol</i>	33-34
<i>Tortas Sin azúcar</i>	35-37
<i>Tortas de Yogurt</i>	38
<i>New York Cheesecakes</i>	39-40
<i>Coberturas y adicionales</i>	41-43
<i>Tortas de Novios</i>	44-45
<i>Coctel Salado</i>	46-48
<i>Coctel Dulce</i>	49
<i>Kuchen y tartas</i>	50



Tortas de Bizcocho

1. Bizcocho Manjar Pastelera

Bizcocho blanco, relleno con crema pastelera mezclada con manjar.

Cubierta de merengue italiano.



2. Bizcocho Durazno

Bizcocho blanco, relleno con crema chantilly y trozos de durazno.

Cubierta con crema chantilly.



3. Bizcocho Piña

Bizcocho blanco, relleno con crema chantilly y trozos de piña.

Cubierta con crema chantilly.



4. Bizcocho Frutilla

Bizcocho blanco, relleno con crema chantilly y trozos de frutillas.

Cubierta con crema chantilly.





5. Bizcocho Frutilla Manjar Pastelera

Bizcocho blanco, relleno con pastelera mezclada con manjar y Frutillas.

Cubierta con merengue italiano.



6. Bizcocho Lúcuma Manjar

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

Cubierta con crema chantilly lúcuma.



7. Bizcocho Moca

Bizcocho blanco, relleno con chantilly mezclada sabor café, con trozos de chocolate y una capa de mermelada de damasco o manjar.

Cubierta con crema chantilly sabor café.



8. Selva Negra

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

Cubierta con crema chantilly





Precios tortas números 1 a 8

Personas	Forma	Dimension cm	Precio
6 - 9		10 x 22	\$ 11.500
10 - 14		20 x 19	\$ 20.000
15 - 19		22 x 21	\$ 22.000
20 - 24		23 x 23	\$ 25.000
25 - 29		25 x 25	\$ 29.000
30 - 39		30 x 25	\$ 33.000
40 - 49		38 x 25	\$ 41.500
50 - 60		40 x 30	\$ 50.500

**Formas referencial, Porciones estimadas según corte.*



9. Bizcocho Lúcuma Manjar Nuez

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



10. Bizcocho Frambuesa

Bizcocho blanco, relleno con crema chantilly y frambuesas.
Cubierta con crema chantilly.



11. Bizcocho Frambuesa Manjar Pastelera

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



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 Frutos Del Bosque

Bizcocho blanco, relleno con crema chantilly y frutos del bosque.
Cubierta de crema chantilly.





14. 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.



15. 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.



16. Choco Chip

Bizcocho de chocolate, relleno con crema chantilly con choco-chip y trozos de chocolate. Cubierta de crema choco - chip.



17. Choco Maní Manjar (Snickers)

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





18. Chocolate Rich

Bizcocho de chocolate, relleno con crema de chocolate americana, con trozos de chocolate. Cubierta de crema de chocolate y en la parte superior con lámina de chocolate.



19. Tres Leches

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



20. 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.



21. Tres Leches 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.





Precios tortas números 9 a 21

Personas	Forma	Dimension cm	Precio
6 - 9		10 x 22	\$ 13.000
10 -14		20 x 19	\$ 22.500
15 - 19		22 x 21	\$ 24.500
20 - 24		23 x 23	\$ 27.500
25 - 29		25 x 25	\$ 31.500
30 - 39		30 x 25	\$ 35.500
40 - 49		38 x 25	\$ 43.500
50 - 60		40 x 30	\$ 53.000

**Formas referencial, Porciones estimadas según corte.*



22. Bizcocho Papaya Manjar

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

Cubierta de crema chantilly sabor papaya.



23. Bizcocho Trufa

Bizcocho de chocolate, relleno con crema de trufa de chocolate.

Cubierta con crema de trufa.



24. Terciopelo Rojo

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

Cubierta de crema chantilly.





Precios tortas números 22 a 24

Personas	Forma	Dimension cm	Precio
6 - 9		10 x 22	\$ 14.500
10 - 14		20 x 19	\$ 24.500
15 - 19		22 x 21	\$ 26.500
20 - 24		23 x 23	\$ 29.500
25 - 29		25 x 25	\$ 33.500
30 - 39		30 x 25	\$ 37.500
40 - 49		38 x 25	\$ 45.500
50 - 60		40 x 30	\$ 55.500

**Formas referencial, Porciones estimadas según corte.*



Tortas de Hojarasca

25. Alfajor Manjar

Masa de alfajor (hojarasca), rellena con manjar.
Cubierta de manjar



26. Tammy

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



27. Amor

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





28. Pompadour

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

Cubierta con crema chantilly con lúcumas.



29. 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



30. Chilena



Masa de alfajor (hojarasca), rellena con capas intercaladas de manjar y merengue italiano,

Cubierta con manjar en los costados y de merengue en la parte superior.





Precios tortas números 25 a 30

Personas	Forma	Dimension cm	Precio
6 - 9		10 x 22	\$ 14.500
15 - 19		22	\$ 26.500
20 - 24		24	\$ 29.500
25 - 29		26	\$ 33.500
30 - 39		28	\$ 37.500
40 - 49		38 x 25	\$ 45.500
50 - 60		40 x 30	\$ 55.500

**Formas referencial, Porciones estimadas según corte.*



Tortas de Merengue

Tortas heladas, mantener en congelador y retirar aprox 30 minutos antes de servir

31. Merengue Frutilla

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



32. Merengue Lúcumas

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









33. Merengue Piña Manjar

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





Precios tortas números 31 a 33

Personas	Forma	Dimension cm	Precio
15 - 19		22	\$ 22.500
20 - 24		24	\$ 25.500
25 - 29		26	\$ 29.500
30 - 39		28	\$ 33.500
40 - 49		38 x 25	\$ 41.500
50 - 60		40 x 30	\$ 50.500

**Formas referencial, Porciones estimadas según corte.*



34. Merengue Frambuesa

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



35. Merengue Arándanos

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



36. Merengue Frutos del Bosque

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



37. Merengue Mango Manjar

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



38. Merengue Maracuya







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





Precios tortas números 34 a 38

5

Personas	Forma	Dimension cm	Precio
15 - 19		22	\$ 24.500
20 - 24		24	\$ 27.500
25 - 29		26	\$ 31.500
30 - 39		28	\$ 35.500
40 - 49		38 x 25	\$ 43.500
50 - 60		40 x 30	\$ 53.500

**Formas referencial, Porciones estimadas según corte.*



39. Merengue Chocolate Almendra

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



Precios torta número 39

Personas	Forma	Dimension cm	Precio
15 - 19		22	\$ 26.500
20 - 24		24	\$ 29.500
25 - 29		26	\$ 33.500
30 - 39		28	\$ 37.500
40 - 49		38 x 25	\$ 45.500
50 - 60		40 x 30	\$ 55.500

**Formas referencial, Porciones estimadas según corte.*



Tortas de Milhojas

40. Milhojas Manjar Chantilly

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



41. Milhojas Manjar Crema Pastelera

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



42. Milhojas Manjar - Chocolate

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



43. Milhojas Todo Chantilly

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





Precios tortas números 40 a 43

Personas	Forma	Dimension cm	Precio
6 - 9		10 x 22	\$ 11.500
10 - 14		20 x 19	\$ 20.000
15 - 19		22 x 21	\$ 22.000
20 - 24		23 x 23	\$ 25.000
25 - 29		25 x 25	\$ 29.000
30 - 39		30 x 25	\$ 33.000
40 - 49		38 x 25	\$ 41.500
50 - 60		40 x 30	\$ 50.500

**Formas referencial, Porciones estimadas según corte.*

44. Milhojas Todo Frambuesa

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

Cubierta de crema chantilly



45. Milhojas Todo Frutilla

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

Cubierta de crema chantilly.



46. Milhojas Todo Lúcuma

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

Cubierta de crema chantilly con lúcuma.





Precios tortas números 44 a 46

Personas	Forma	Dimension cm	Precio
6 - 9		10 x 22	\$ 13.000
10 -14		20 x 19	\$ 22.500
15 - 19		22 x 21	\$ 24.500
20 - 24		23 x 23	\$ 27.500
25 - 29		25 x 25	\$ 31.500
30 - 39		30 x 25	\$ 35.500
40 - 49		38 x 25	\$ 43.500
50 - 60		40 x 30	\$ 53.000

**Formas referencial, Porciones estimadas según corte.*



Tortas de Mixtas

47. Mixta Durazno

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



48. Mixta Frambuesa

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



49. Mixta Frutilla

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



50. Mixta Lúcumas

Bizcocho blanco, bizcocho de chocolate (o de amapola) y capa de milhojas manjar, rellenas con crema chantilly mezclada con lúcumas. Cubierta de crema chantilly con lúcumas.





51. Mixta Piña

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



52. Mixta Arándanos

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



53. Mixta Frutos del Bosque

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





Precios tortas números 47 a 53

Personas	Forma	Dimension cm	Precio
6 - 9		10 x 22	\$ 13.000
10 - 14		20 x 19	\$ 22.500
15 - 19		22 x 21	\$ 24.500
20 - 24		23 x 23	\$ 27.500
25 - 29		25 x 25	\$ 31.500
30 - 39		30 x 25	\$ 35.500
40 - 49		38 x 25	\$ 43.500
50 - 60		40 x 30	\$ 53.000

**Formas referencial, Porciones estimadas según corte.*



Tortas de Panqueques

54. Panqueque Chocolate

Panqueques de chocolate, rellenos con crema de chocolate.

Cubierta y decorada con crema de chocolate.



55. Panqueque Manjar Pastelera

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



56. Panqueque Naranja

Panqueques de vainilla rellenos con crema de naranja. Cubierta y decorada con crema de naranja.



57. 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 crema de chocolate



58. Panqueque Piña Limón

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

Cubierta y decorada con crema de piña...





59. Panqueque Frambuesa Chantilly

Panqueques de vainilla rellenos con crema chantilly a la frambuesa.

Cubierta y decorada con crema chantilly a la frambuesa.



60. Panqueque Lúcuma Chantilly Manjar

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

Cubierta y decorada con crema chantilly con lúcuma.



61. 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.



62. Panqueque Mango - Maracuyá

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

Cubierta con mermelada de maracuyá y decorada con crema de mango .



63. Panqueque Manjar Nuez

Panqueques de vainilla relleno con manjar y dos capas de nueces.

Cubierta con manjar y decorada con nueces.









64. Panqueque Moca

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



Precios tortas números 54 a 64

Personas	Forma	Dimension cm	Precio
6 - 9		10 x 22	\$ 13.000
15 - 19		22	\$ 24.500
20 - 24		24	\$ 27.500
25 - 29		26	\$ 31.500
30 - 39		28	\$ 35.500
40 - 49		30 x 30	\$ 43.500
50 - 60		40 x 30	\$ 53.500

**Formas referencial, Porciones estimadas según corte.*



65. 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.



66. 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.








67. Panqueque Trufa

Panqueques de chocolate, rellenos con crema de trufa de chocolate. Cubierta de crema de trufa de chocolate.





Precios tortas números 65 a 67

Personas	Forma	Dimension cm	Precio
6 - 9		10 x 22	\$ 14.500
15 - 19		22	\$ 26.500
20 - 24		24	\$ 29.500
25 - 29		26	\$ 33.500
30 - 39		28	\$ 37.500
40 - 49		38 x 25	\$ 45.500
50 - 60		40 x 30	\$ 55.500

**Formas referencial, Porciones estimadas según corte.*

Tortas de Profiterol

68. Eclair

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



69. 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.




70. 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.





Precios tortas números 68 a 70

Personas	Forma	Dimension cm	Precio
6 - 9		10 x 22	\$ 13.000
10 - 14		20 x 19	\$ 22.500
15 - 19		22 x 21	\$ 24.500
20 - 24		23 x 23	\$ 27.500
25 - 29		25 x 25	\$ 31.500
30 - 39		30 x 25	\$ 35.500
40 - 49		38 x 25	\$ 43.500
50 - 60		40 x 30	\$ 53.000

**Formas referencial, Porciones estimadas según corte.*



Tortas Sin Azúcar

Adicionada

71. Bizcocho 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.



72. Bizcocho 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.



73. 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.



74. Bizcocho Lúcumo (sin azúcar adicionada)

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





75. 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.



76. Mil Hojas Frambuesa
(sin azúcar adicionada)

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



77. Yogurt (sin azúcar adicionada)
*torta redonda
*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.
Cubierta con jalea sin azúcar.





Precios tortas números 71 a 77 (tortas sin azúcar adicionada)

Personas	Forma	Dimension cm	Precio
6 - 9		10 x 22	\$ 14.500
10 -14		20 x 19	\$ 24.500
15 - 19		22 x 21	\$ 26.500
20 - 24		23 x 23	\$ 29.500
25 - 29		25 x 25	\$ 33.500
30 - 39		30 x 25	\$ 37.500
40 - 49		38 x 25	\$ 45.500
50 - 60		40 x 30	\$ 55.500

**Formas referencial, Porciones estimadas según corte.*



Tortas de Yogurt

78. 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.



79. 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.

Precios tortas números 78 y 79

Personas	Forma	Dimension cm	Precio
15 - 19		22	\$ 24.500
20 - 24		24	\$ 27.500
25 - 29		26	\$ 31.500
30 - 39		28	\$ 35.500

**Formas referencial, Porciones estimadas según corte.*



New York Cheesecakes

Cheesecakes estilo americano, horneado, cremoso y denso, variedad de sabores

80. Cheesecake con topping

Base crocante, cremoso cheesecake de vainilla

Elige tu topping (Un sabor)

- Frambuesa
- Maracuyá
- Arándano
- Manjar
- Chocolate

Precios 80

Personas	Forma	Dimension cm	Precio
15 - 20		26	\$ 25.000



81. Cheesecake de Oreo

Base de chocolate, Cheesecake con trozos de galleta Oreo, mousse de cookies and cream, decorado con trufa de chocolate y galletas Oreo.

82. Cheesecake de Nutella

Base crocante, Cheesecake con marmoleado de Nutella, topping de Nutella.

83. Cheesecake de pie de limon

Base crocante, Cheesecake con crema de limon de topping, decorado con merengue flambeado.

Precios 81 a 83

Personas	Forma	Dimension cm	Precio
15 - 20		26	\$ 28.000



Cheesecake de oreo. pastel individual

*imagen referencial



Opciones de Coberturas

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

Merengue Italiano		Merengue Italiano (todo tintado o dos colores)	
Personas	Precio	Personas	Precio
10 - 24	2.000	10 - 24	3.000
25 - 39	3.000	25 - 39	4.000
40 - 60	4.000	40 - 60	5.000

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 - 24	7.000
25 - 39	10.000
40 - 60	13.000



Ingredientes Adicionales

Personaliza tu torta con los siguientes ingredientes:

	Nueces	Mani	Trozos de chocolate
10 a 24	\$3.000	\$1.500	\$2.500
25 a 39	\$4.000	\$2.500	\$3.500
40 a 59	\$5.000	\$3.500	\$4.500

	Consultar opción Chantilly sin lactosa	fruta adicional extra	Capa de crema pastelera, chantilly, manjar, mermelada	Almendras, o capa de trufa
10 a 24	\$1.500	\$2.000	\$2.000	\$3.500
25 a 39	\$2.500	\$3.000	\$3.000	\$4.500
40 a 59	\$3.500	\$4.000	\$4.000	\$5.500



Fotografías Comestibles

Haz tu torta mas personalizada con una Fotografía comestible en papel y tintas vegetales. Puedes imprimir cualquier imagen que nos envíes (fotografía personal, dibujo animado, artista, mascota, etc)

Fotografías	
Tamaño	Precio
Mediana (mitad hoja carta)	6.500
Grande (tamaño hoja carta)	10.000



Tortas de 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	Tortas	Precio
40	2	\$70.000
60	3	\$105.000
80	4	\$140.000
100	5	\$170.000
120	6	\$200.000

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

**También puedes cotizar por decoraciones en fondant*



Tortas tradicionales

Decoradas para novios

Tortas decoradas con merengue artístico, para Novios

Cobertura	personas	Precio
Cubrir la torta con merengue artístico y tres flores de fondant	10 a 29 personas	9.000
Cubrir la torta con merengue artístico y cinco flores de fondant	30 a 60 personas	12.000





Puedes solicitar cotización de tus tortas decoradas con el diseño que quieras para novios con buttercream o fondant directamente a nuestro

whatsapp +56998038578

Email info@pasteleriatammy.cl





Cóctel Salado

Empanaditas de coctel

(50 unidades, hasta 2 sabores)

Sabores	Precio
Aceituna - queso	20.000
Champiñón - Queso	
Choclo - Queso - Albahaca	
Jamón - Queso	
Napolitana	
Pino	



Empanaditas especiales

Sabor	Precio
Camarón queso	23.000
Queso (en masa de hoja)	

Petit Bouché (50 unidades)

Tacitas en masa brissé, con diametro de 4,3cm. Base de crema royale, puedes elegir hasta dos tipos	Precio
Aceituna	20.000
Espinaca a la crema	
Choclo Albahaca	
Champiñón Tocino	
Camarones	
Champiñón queso	

Canapes. (50 unidades)

Surtido	Precio
Camarón, pasta de salmon ahumado, champiñón, palmito/alcaparra, huevos de codorniz, tomate cherry, choritos, baby choclitos	20.000



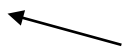
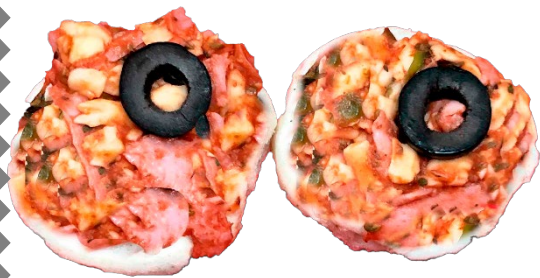


Cóctel Salado



Tapaditos (50 unidades, hasta 2 sabores)	
Sabores	Precio
Carne mayonesa	20.000
Ave pimentón	
Ave mayo	
Salame queso philadelphia	
Queso crema, pollo, ciboulette	
Pavo quesillo	
Tomate quesillo	
Jamón queso	
Jamón palmito	

Tapaditos especiales (50 unidades, hasta 2 sabores)	
Sabores	Precio
Carne palta	23.000
Carne tomate	
Carne queso	
Carne lechuga	
Pasta salmon ahumado	
Pollo palta	
Pavo palta	
Palta quesillo	
Palta palmito	

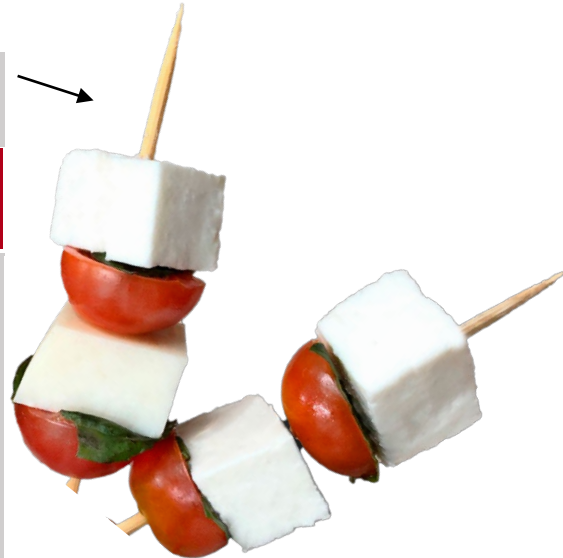


Pizzetas napolitana (50 unidades)	
5 cm de diametro	Precio
Pan de orégano con una mazcla de queso mozzarella, tomate, jamón, aceitunas y salsa de tomate	20.000

Cóctel Salado

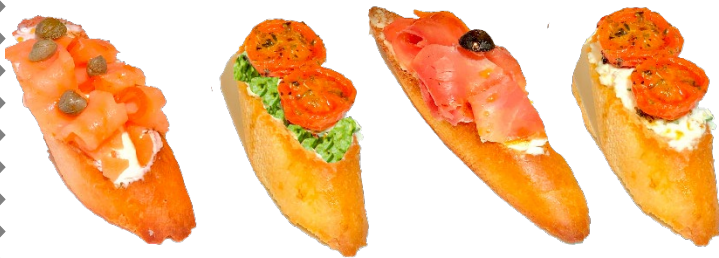
Brochetas (25 unidades)

Sabores	Precio
Brochetas mediterraneas: Dos dados de queso de cabra, tomate cherry y albahaca, rociado con aceite de oliva	20.000
Brochetas Thai: Dos camarones, dos trozos de piña, bañadas en salsa de ostras al mani	



Crostinis (25 unidades)

Sabores	Precio
Crostinis jamon serrano	17.000
Crostinis salmon ahumado	
Crostinis mediterraneas	
Crostinis cherry avocado	
Crostinis camembert con salsa dulce	





Pastelitos de coctel



Pastelitos de coctel (50 unidades)

Surtido

Precio

tartaletas, tartaletas de chocolate, pie de limón, cisnes, repollitos, nido de merengue, bizcocho frambuesa, bizcocho chocolate, entre otros

20.000



Kuchen y Tartas

Tipos de kuchen, pies y tartas	Precios	
	8 porciones	12 porciones
Kuchen de Durazno	9.000	11.500
Kuchen de Manzana	9.000	11.500
Kuchen de Arándano	9.000	11.500
Kuchen de Frambuesa	10.500	13.500
Kuchen de nuez	12.000	15.500
Pie de Limon	9.000	11.500
Pie de Naranja	9.000	11.500
Pie de Maracuyá	9.000	11.500
Tartaleta de frutas surtidas	9.000	11.500
Tartaleta de frambuesa	10.500	13.500
Brazo de Reina	7.000	



Brazo de Reina



Kuchen de miga



www.tammy.cl

Solicita tu pedido con retiro en tienda o
delivery (costo adicional) a través de nuestro
WhatsApp (**solo texto**)
+56998038578

O a nuestro email info@pasteleriatammy.cl

Teléfono para consultas : 222723536

Síguenos en Instagram y Facebook: [pasteleriatammy](https://www.instagram.com/pasteleriatammy)