



Catálogo de Productos  
**2017**



# Índice

## Tortas

de Bizcocho

**Pag 03**

de Hojarasca (masa de alfajor)

**Pag 09**

de Merengue

**Pag 11**

de Milhojas (masa de hojaldre)

**Pag 17**

Mixtas

**Pag 21**

de Panqueque

**Pag 23**

Profiterol o Masa Choux

**Pag 29**

Sin Azúcar con Endulzantes

**Pag 31**

de Yogurt

**Pag 33**

Especiales

**Pag 35**

Cobertura de Torta

**Pag 32**

Ingrediente Adicional

**Pag 39**

Fotografía comestibles

**Pag 40**

Otras Decoraciones

**Pag 40**

Novios

**Pag 41**

De Fondant

**Pag 43**

## Cóctel

salado

**Pag 44**

dulce

**Pag 47**

## Varios

Tartas y Pies

**Pag 48**

Brazos y Queques

**Pag 49**

Pasteles y Dulces

**Pag 50**

Empanadas

**Pag 53**

Pan

**Pag 54**



# 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. Una capa de mermelada de frambuesa (o manjar). 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, y una capa de mermelada frutilla (o manjar). 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 Moka**

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 Choco-Maní-Manjar**

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

## **11.-Bizcocho Manzana**

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

## **12.-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 (Nº1 a Nº12)

| Dimensión en cm. | Forma | Personas | \$       |
|------------------|-------|----------|----------|
| 20x19            |       | 10       | \$13.000 |
| 22x21            |       | 15       | \$15.000 |
| 23x23            |       | 20       | \$17.500 |
| 25x25            |       | 25       | \$20.000 |
| 30x25            |       | 30       | \$23.500 |
| 38x25            |       | 40       | \$30.500 |
| 40x30            |       | 50       | \$37.500 |



## Tortas de Bizcocho



### **13.-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.

### **14.-Bizcocho Arándanos**

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

### **15.-Bizcocho frutos del Bosque**

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

### **16.-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.

### **17.-Cassata**

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.

### **18.-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.

### **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 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°13 a N°22)

| Dimensión en cm. | Forma | Personas | \$       |
|------------------|-------|----------|----------|
| 20x19            |       | 10       | \$14.500 |
| 22x21            |       | 15       | \$16.500 |
| 23x23            |       | 20       | \$19.000 |
| 25x25            |       | 25       | \$22.500 |
| 30x25            |       | 30       | \$26.000 |
| 38x25            |       | 40       | \$33.500 |
| 40x30            |       | 50       | \$40.500 |



## **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 de Bizcocho



### Tortas (N°23 a N°25)

| Dimensión en cm. | Forma | Personas | \$       |
|------------------|-------|----------|----------|
| 20x19            |       | 10       | \$16.000 |
| 22x21            |       | 15       | \$18.000 |
| 23x23            |       | 20       | \$20.500 |
| 25x25            |       | 25       | \$25.000 |
| 30x25            |       | 30       | \$28.500 |
| 38x25            |       | 40       | \$36.500 |
| 40x30            |       | 50       | \$43.500 |





# *Tortas de Hojarasca*

*(masa de alfajor) (redonda de 15 a 30 personas)*



## *27.-Alfajor Manjar*

Masa de Alfajor (hojarasca), rellena con manjar. Opcional tres capas de crema pastelera. Cubierta de manjar. (Opcional cobertura de Merengue italiano)

## *28.-Tammy*

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

## *29.-Amor*

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

## *30.- Pompadour*

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

## *31.-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.



## Tortas de Hojarasca

(masa de alfajor) (redonda de 15 a 30 personas)



### Tortas (N°27 a N°31)

| Dimensión en cm. | Forma | Personas | \$       |
|------------------|-------|----------|----------|
| 22               |       | 15       | \$18.000 |
| 24               |       | 20       | \$20.500 |
| 26               |       | 25       | \$25.000 |
| 28               |       | 30       | \$28.500 |
| 30x30            |       | 40       | \$36.500 |
| 35x30            |       | 50       | \$43.500 |



# Tortas de Merengue

(redonda de 15 a 30 personas)



(mantener congelada hasta una hora antes de servir)

### **32.-Merengue Frambuesa**

Discos de merengue, rellenos con crema chantilly, mermelada y tozos de frambuesas. Torta helada.

### **33.-Merengue Frutillas**

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

### **34.-Merengue Lúcuma**

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

### **35.-Merengue Piña Manjar**

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








## Tortas de Merengue

(redonda de 15 a 30 personas)



(mantener congelada hasta una hora antes de servir)

### Tortas (N°32 a N°35)

| Dimensión en cm. | Forma   | Personas | \$       |
|------------------|---|----------|----------|
| 24               |    | 15       | \$15.000 |
| 26               |   | 20       | \$17.500 |
| 28               |  | 25       | \$20.000 |
| 30               |  | 30       | \$23.500 |
| 35x27            |  | 40       | \$30.500 |



## **Tortas de Merengue**

(redonda de 15 a 30 personas)



(mantener congelada hasta una hora antes de servir)

### **36.-Merengue Arándano**

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

### **37.-Merengue Castaña Manjar.**

Discos de merengue, rellenos con crema chantilly mezclada con castaña y una capa de manjar. Torta helada.

### **38.-Merengue frutos del Bosque**

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

### **39.-Merengue Mango Manjar**

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

### **40.-Merengue Maracuyá**

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



## Tortas de Merengue

(redonda de 15 a 30 personas)



(mantener congelada hasta una hora antes de servir)

### Tortas (N°36 a N°40)

| Dimensión en cm. | Forma | Personas | \$       |
|------------------|-------|----------|----------|
| 24               |       | 15       | \$16.500 |
| 26               |       | 20       | \$19.000 |
| 28               |       | 25       | \$22.500 |
| 30               |       | 30       | \$26.000 |
| 38x25            |       | 40       | \$33.500 |



## **Tortas de Merengue**

(redonda de 15 a 30 personas)



(mantener congelada hasta una hora antes de servir)

### **41.-Merengue Chocolate Almendra**

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

### **42.-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 de Merengue

(redonda de 15 a 30 personas)



(mantener congelada hasta una hora antes de servir)

### Tortas (N°41 a N°42)

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





# *Tortas de Milhojas*

## *masa de hojaldre*



### ***43.-Milhojas Manjar Chantilly***

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

### ***44.-Milhojas Manjar Crema Pastelera***

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

### ***45.-Milhojas Manjar-Chocolate***

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

### ***46.-Milhojas Todo Chantilly***

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



## Tortas de Milhojas

masa de hojaldre



### Tortas (N°43 a N°46)

| Dimensión en cm. | Forma | Personas | \$       |
|------------------|-------|----------|----------|
| 20x19            |       | 10       | \$13.000 |
| 22x21            |       | 15       | \$15.000 |
| 23x23            |       | 20       | \$17.500 |
| 25x25            |       | 25       | \$20.000 |
| 30x25            |       | 30       | \$23.500 |
| 38x25            |       | 40       | \$30.500 |
| 40x30            |       | 50       | \$37.500 |



## **Tortas de Milhojas**

masa de hojaldre



### **47.-Milhojas Todo Frambuesa**

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

### **48.-Milhojas Todo Frutilla**

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

### **49.-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°47 a N°49)

| Dimensión en cm. | Forma   | Personas | \$       |
|------------------|---|----------|----------|
| 20x19            |    | 10       | \$14.500 |
| 22x21            |   | 15       | \$16.500 |
| 23x23            |  | 20       | \$19.000 |
| 25x25            |  | 25       | \$22.500 |
| 30x25            |  | 30       | \$26.000 |
| 38x25            |  | 40       | \$33.500 |
| 40x30            |  | 50       | \$40.500 |



# Tortas Mixtas



## **50.-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.

## **51.-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

## **52.-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.

## **53.-Mixta Lúcumá**

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

## **54.-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

## **55.-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.

## **56.-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.



## Tortas Mixtas



### Tortas (N°50 a N°56)

| Dimensión en cm. | Forma | Personas | \$       |
|------------------|-------|----------|----------|
| 20x19            |       | 10       | \$14.500 |
| 22x21            |       | 15       | \$16.500 |
| 23x23            |       | 20       | \$19.000 |
| 25x25            |       | 25       | \$22.500 |
| 30x25            |       | 30       | \$26.000 |
| 38x25            |       | 40       | \$33.500 |
| 40x30            |       | 50       | \$40.500 |



# Tortas de Panqueques



*(redonda de 15 a 30 personas)*

## **57.-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.

## **58.-Panqueque Manjar-Pastelera**

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

## **59.-Panqueque Naranja**

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

## **60.-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.

## **61.-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



(redonda de 15 a 30 personas)

### Tortas (N°57 a N°61)

| Dimensión en cm. | Forma | Personas | \$       |
|------------------|-------|----------|----------|
| 22               |       | 15       | \$15.000 |
| 24               |       | 20       | \$17.500 |
| 26               |       | 25       | \$20.000 |
| 28               |       | 30       | \$23.500 |
| 30x30            |       | 40       | \$30.500 |
| 35x30            |       | 50       | \$37.500 |





## Tortas de Panqueques



(redonda de 15 a 30 personas)

### **62.-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.

### **63.-Panqueque Manjar Chantilly Lúcuma**

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

### **64.-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.

### **65.-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 nueces.



## Tortas de Panqueques



(redonda de 15 a 30 personas)

### Tortas (N°62 a N°65)

| Dimensión en cm. | Forma | Personas | \$       |
|------------------|-------|----------|----------|
| 22               |       | 15       | \$16.500 |
| 24               |       | 20       | \$19.000 |
| 26               |       | 25       | \$22.500 |
| 28               |       | 30       | \$26.000 |
| 30x30            |       | 40       | \$33.500 |
| 35x30            |       | 50       | \$40.000 |



## Tortas de Panqueques



(redonda de 15 a 30 personas)

### **66.-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.

### **67.-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.

### **68.-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°66 a N°68)

| Dimensión en cm. | Forma   | Personas | \$       |
|------------------|---|----------|----------|
| 22               |    | 15       | \$18.000 |
| 24               |   | 20       | \$20.500 |
| 26               |  | 25       | \$25.000 |
| 28               |  | 30       | \$28.500 |
| 30x30            |  | 40       | \$36.500 |
| 35x30            |  | 50       | \$43.500 |



# Tortas Profiterol



*o masa choux*

## **69.-Eclair**

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

## **70.-Floken Frambuesa**

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

## **71.-Floken Lúcuma**

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



## Tortas Profiterol



o masa choux

### Tortas (N°69 a N°71)

| Dimensión en cm. | Forma   | Personas | \$       |
|------------------|---|----------|----------|
| 19x19            |    | 10       | \$14.500 |
| 22x21            |   | 15       | \$16.500 |
| 23x23            |  | 20       | \$19.000 |
| 25x25            |  | 25       | \$22.500 |
| 30x25            |  | 30       | \$26.000 |
| 38x25            |  | 40       | \$33.500 |
| 40x30            |  | 50       | \$40.500 |



# Tortas



## Sin Azúcar Adicionada

### **72.-Bizcocho con arándano sin azúcar adicionada**

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

### **73.-Bizcocho con Frambuesa sin azúcar adicionada**

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

### **74.-Bizcocho frutos del bosque sin azúcar adicionada**

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

### **75.-Bizcocho lúcuma sin azúcar adicionada**

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

### **76.-Floken Frambuesa sin azúcar adicionada**

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

### **77.-Milhojas Frambuesa sin azúcar adicionada**

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

### **78.-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.



**Tortas**



Sin Azucar Adicionada

### Tortas (N°72 a N°78)

| Dimensión en cm. | Forma   | Personas | \$       |
|------------------|---|----------|----------|
| 20x19            |    | 10       | \$16.000 |
| 22x21            |   | 15       | \$18.000 |
| 23x23            |  | 20       | \$20.500 |
| 25x25            |  | 25       | \$25.000 |
| 30x25            |  | 30       | \$28.000 |
| 38x25            |  | 40       | \$36.500 |
| 40x30            |  | 50       | \$43.500 |





# Tortas de Yoghurt



## **79.-Yogurt Frambuesa**

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

## **80.-Yogurt frutos del Bosque**

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



## Tortas de Yoghurt



### Tortas (N°79 a N°80)

| Dimensión en cm. | Forma   | Personas | \$       |
|------------------|---|----------|----------|
| 22               |    | 15       | \$16.500 |
| 24               |   | 20       | \$19.000 |
| 26               |  | 25       | \$22.500 |
| 28               |  | 30       | \$26.000 |



# Tortas Especiales



*(redonda de 15 a 30 personas)*

## **81.-Cheesecake de Frambuesa**

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

## **82.-Cheesecake de Maracuyá**

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

## **83.-Tiramisú**

Delgada base de bizcocho, humedecido en café y licor; relleno con una mezcla de queso crema y crema de leche, espolvoreado con cacao, decorado con crema chantilly. Semifrío.



## Tortas Especiales



(redonda de 15 a 30 personas)

### Tortas (N°81 a N°83)

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



## Tortas Especiales



(redonda de 15 a 30 personas)

### 84.-Torta de Cuchufli,

Cien (100) cuchufli, relleno con manjar y decorados con chocolates de colores, encintados.

### Tortas (N°84)

| Dimensión en cm. | Forma   | Personas | \$       |
|------------------|---|----------|----------|
| 20               |  | 20       | \$16.500 |



# Cobertura de Torta

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

## Merengue italiano

| Personas | \$           |
|----------|--------------|
| 10 a 20  | <b>1.500</b> |
| 25 y 30  | <b>2.500</b> |
| 40 y 50  | <b>3.000</b> |

## Merengue italiano todo tintado (1 color) o con dos colores

| Personas | \$           |
|----------|--------------|
| 10 a 20  | <b>3.000</b> |
| 25 y 30  | <b>4.500</b> |
| 40 y 50  | <b>6.000</b> |

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:

| Personas | \$           |
|----------|--------------|
| 10 a 20  | <b>5.000</b> |
| 25 y 30  | <b>7.000</b> |
| 40 y 50  | <b>9.000</b> |

Puede variar el valor, según complejidad del diseño.



# Ingrediente Adicional



a cualquier torta

Agregar a la torta alguna de los siguientes ingredientes:

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

| Personas | \$           |
|----------|--------------|
| 10 a 20  | <b>1.500</b> |
| 25 y 30  | <b>2.500</b> |
| 40 y 50  | <b>3.000</b> |



# Fotografías Comestibles



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

|                                 |                |
|---------------------------------|----------------|
| Foto Mediana (mitad hoja carta) | <b>\$4.500</b> |
| Foto Grande (hoja carta)        | <b>\$7.500</b> |

# Otras Decoraciones



- Tortas de Baby Shower
- Tortas de Bautizo
- Primera Comunión
- Tortas de Despedida de Soltera
- Canchas de Futbol (\$5.000)





# Tortas Novios



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

Incluye: decorado en merengue artístico, tres flores de fondant, un color a elección entre: lila o damasco o rojo o celeste o rosado y plato especial para torta de Novio.

| N° de Personas | N° de Tortas | Valor \$       |
|----------------|--------------|----------------|
| 40             | 2            | <b>46.000</b>  |
| 60             | 3            | <b>69.000</b>  |
| 80             | 4            | <b>92.000</b>  |
| 100            | 5            | <b>115.000</b> |
| 120            | 6            | <b>138.000</b> |

Contamos con atriles tipo candelabro para colocar las tortas.



# Tortas Tradicionales

decoradas para Novio



|   |                |
|---|----------------|
| Cubrir la torta con merengue artístico y tres flores de fondant<br>10 a 25 pp | <b>\$5.500</b> |
| Cubrir la torta con merengue artístico y tres flores de fondant<br>30 a 50 pp | <b>\$7.000</b> |

Adicional al valor de la torta.



# Tortas de Fondant

decoración personalizada



| Precios tortas de fondant* |                            |
|----------------------------|----------------------------|
| 1 piso                     |                            |
| 15 personas                | <b>\$26.000</b>            |
| 20 personas                | <b>\$33.000</b>            |
| 25 personas                | <b>\$39.000</b>            |
| 30 personas                | <b>\$45.000</b>            |
| 40 personas                | <b>\$57.000</b>            |
| 50 personas                | <b>\$70.000</b>            |
| 2 pisos                    |                            |
| 30 personas                | <b>\$49.000</b>            |
| 40 personas                | <b>\$61.000</b>            |
| 50 personas                | <b>\$78.000</b>            |
| 60 personas                | <b>\$90.000</b>            |
| 3 pisos                    |                            |
| 60 personas                | <b>\$94.000</b>            |
| 70 personas                | <b>\$101.500</b>           |
| más personas               | <b>\$1.450</b> por porción |

| Figuras de fondant     |              |               |
|------------------------|--------------|---------------|
| caricatura             | con torta    | sin torta     |
| Figura caricaturizada  | <b>8.000</b> | <b>12.000</b> |
| Potito de guagua       | <b>5.000</b> | <b>8.000</b>  |
| Animales               | <b>5.000</b> | <b>7.000</b>  |
| Bebés durmiendo        | <b>5.000</b> | <b>7.000</b>  |
| Cabeza minnie o Mickey | <b>4.000</b> | <b>6.000</b>  |
| Zapatitos              | <b>4000</b>  | <b>6000</b>   |

\*\* Para otras figuras consulte para cotización

\*Tortas solo en masas de panqueque

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



# Cóctel Salado

Empanaditas de cóctel (50 unidades). Hasta 2 tipos entre: **\$13.500**

- *Aceituna - queso en masa tradicional*
- *Champiñón - queso, en masa tradicional*
- *Choclo -queso -albahaca en masa tradicional*
- *Espinaca a la crema en masa tradicional*
- *Jamón - queso en masa tradicional*
- *Napolitana en masa tradicional (tomate, queso, jamón y pimentón)*
- *Pino en masa tradicional*
- *Queso en masa de hoja*

---

Empanaditas Especial: **\$16.000**

- *Queso-camarón en masa tradicional*
- *Mediterraneas en masa tradicional (tomate, queso de cabra y albahaca)*

---

Canapé (surtido 50 unidades) **\$13.500**

*(surtido de camarón, pasta de salmón ahumada, champiñón / pepinillo dulce, palmitos / alcaparra, huevo de codorniz, tomate cherry, choritos, ricotta / nuez,)*

---

Petit Bouché (50 unidades). Tacitas en masa brissé, con un diámetro de 4,3cms. con una base de crema royale. Hasta 2 tipos entre: **\$13.500**

- *Aceituna*
- *Espinaca a la crema*
- *Choclo - albahaca*
- *Champiñón - tocino*
- *Camarones*



## Cóctel Salado

Tapaditos (50 unidades). Hasta 2 tipos entre: **\$13.500**

- *Carne*
  - *Ave Pimentón*
  - *Salame -Queso Philadelphia*
  - *Pollo Palta*
  - *Pavo Palta*
  - *Pavo Quesillo*
  - *Palta Quesillo*
  - *Tomate Quesillo*
  - *Jamón Queso*
  - *Jamón Palmito*
  - *Palta Palmito*
- 

Tapaditos Especiales (50 unidades). Hasta 2 tipos entre: **\$16.000**

- *Carne-Palta*
  - *Carne-Tomate*
  - *Carne-Queso*
  - *Carne-Lechuga*
  - *Pasta Salmón Ahumado*
- 

Pizzetas Napolitana (50 unidades) **\$13.500**

*(Pan de orégano, con una mezcla de queso mozzarella, tomate, jamón, pimentón y salsa de tomate)  
5 cm. de diámetro.*



# Brochetas

Brochetas (25 unidades)

**\$16.000**

- **Brochetas Mediterranea**  
*Dos dados de queso de cabra, tomate cherry y albahaca todo esto rociado con aceite de oliva.*
  - **Brocheta Queso Dulce**  
*Dos dados de queso de cabra, y dos dados de dulce de membrillo*
  - **Brochetas Thai**  
*Dos camarones y dos trozos de piña, bañada en salsa de ostra al maní.*
-



# Cóctel Dulce

Dulces de cóctel (50 unidades) **\$13.500**

*(Surtidos de pastelitos: tartaletitas, pie de limón, cisnes, repollitos, yogurt, panqueque, bizcocho frambuesa, bizcocho chocolate, merengue frambuesa, pompadour, merengue lúcuma, entre otros)*

---

Galletas de mantequilla de la casa (100 gms.) **\$1.000**

---

Cocaditas **\$200**

---

Quequitos chicos chip de chocolate **\$350**

---

Besitos de merengue 50 gramos **\$1.000**

---

Queque largo **\$1.400**



# Tartas y Pies

|                          | <b>8 porciones</b><br>\$ | <b>12 porciones</b><br>\$ |
|--------------------------|--------------------------|---------------------------|
| Kuchen de Durazno        | <b>5.500</b>             | <b>7.500</b>              |
| Kuchen de Manzana        | <b>5.500</b>             | <b>7.500</b>              |
| Pie de Limón             | <b>5.500</b>             | <b>7.500</b>              |
| Pie de Naranja           | <b>5.500</b>             | <b>7.500</b>              |
| Pie de Pisco Sour        | <b>5.500</b>             | <b>7.500</b>              |
| Pie de Maracuyá          | <b>5.500</b>             | <b>7.500</b>              |
| Kuchen de Arándano       | <b>5.500</b>             | <b>7.500</b>              |
| Kuchen de Frambuesa      | <b>5.500</b>             | <b>7.500</b>              |
| Kuchen de Frutilla       | <b>5.500</b>             | <b>7.500</b>              |
| Tarta de Frutas Surtidas | <b>5.500</b>             | <b>7.500</b>              |
| Tarta de Arandanos       | <b>5.500</b>             | <b>7.500</b>              |
| Tarta de Frambuesa       | <b>5.500</b>             | <b>7.500</b>              |





# Brazos y Queques

Brazo de Reina  
(Relleno con manjar cubierto de coco) **\$ 5.500**

---

Brazo de Reina Chantilly Frambuesa  
(Relleno crema chantilly, manjar  
y frambuesas) **\$8.000**

---

Brazo de Princesa  
(Barra de pasteles. Sabores a consultar) **\$10.000**

---

Queque largos (350 grs aprox) **\$1.400**

---

Pan de Pascua Tradicional **Valor según peso**

---

Pan de Pascua Nueces **Valor según peso**



# Pasteles y Dulces

|                        |                                       |                           |                |
|------------------------|---------------------------------------|---------------------------|----------------|
| <i>Delicia</i>         | <b>\$500</b>                          | <i>Bizcocho Frambuesa</i> | <b>\$1.450</b> |
| <i>Mantecado</i>       |                                       | <i>Bizcocho Frutilla</i>  |                |
| <i>Bastón de hoja</i>  | <i>Bizcocho Lúcuma</i>                |                           |                |
|                        | <i>Bizcocho Manzana Nuez</i>          |                           |                |
|                        | <i>Bizcocho Piña</i>                  |                           |                |
| <i>Berlín</i>          | <i>Cachito de Chantilly</i>           |                           |                |
| <i>Berlín al horno</i> | <i>Cachito de Manjar</i>              |                           |                |
| <i>Blanquito</i>       | <i>Chocolate Damasco</i>              |                           |                |
| <i>Chileno</i>         | <i>Chocolate Frambuesa (pirámide)</i> |                           |                |
|                        | <i>Floken</i>                         |                           |                |
| <i>Conejo</i>          | <i>Hoja Manjar Chantilly</i>          |                           |                |
| <i>Empolvado</i>       |                                       |                           |                |
| <i>Merengón</i>        |                                       |                           |                |



# Pasteles y Dulces

|                            |                |                            |                |
|----------------------------|----------------|----------------------------|----------------|
| Hoja Manjar Chocolate      |                | Amor                       |                |
| Hoja Manjar Pastelera      |                | Tammy                      |                |
| Merengue Frambuesa         |                | Pompdour                   |                |
| Merengue Lucuma            |                | Mela                       |                |
| Moka                       |                | Amapola                    | <b>\$1.650</b> |
| Panqueque Chocolate        |                | Cheesecake                 |                |
| Panqueque Manjar Pastelera |                | Panqueque Almendra o Trufa |                |
| Panqueque Naranja          | <b>\$1.450</b> | Terciopelo Rojo            |                |
| Postres en Vaso            |                | Pastel sin Azucar          |                |
| Selva Negra                |                |                            |                |
| Strudel de manzana         |                |                            |                |
| Tres Leches                |                |                            |                |
| Yogurt Berrys              |                |                            |                |
| Yogurt de Frambuesa        |                |                            |                |



# Pasteles y Dulces

Bomba de Chocolate

Donuts

Palmera

Mendocino

**\$800**

Cupcakes

**\$1.000**

Brazo de Reina

Cocada

Kuchen de Manzana

Kuchen de Ciruela

Pie de Naranja

Pie de Limón

Pie de Pisco Sour

Tartaletas de fruta

Muffin

**\$950**

Cupcakes  
Diseño

**a partir de  
\$1.400**



# Empanadas

|                         |              |
|-------------------------|--------------|
| Pino masa tradicional   | <b>1.300</b> |
| Queso masa tradicional  |              |
| Aceituna Queso          | <b>1.400</b> |
| Espinaca a la crema     |              |
| Champiñón Queso         |              |
| Napolitana              |              |
| Jamón Queso             |              |
| Choclo Queso / Albahaca |              |
| Camarón Queso           | <b>1.650</b> |
| Pino Carne Picada       |              |
| Marisco                 |              |
| Mediterranea            |              |



# Pan

|          |                               |
|----------|-------------------------------|
| Amasado  | <b>Kilo</b><br><b>\$1.550</b> |
| Hallulla |                               |
| Dobladas |                               |

