



CARDÁPIO DE BOLOS, TORTAS E PAVÊS

BOLOS

- Bolo de banana caramelada - massa de baunilha com topo de banana caramelada.
- Bolo de abacaxi caramelado – massa de baunilha com topo de abacaxi caramelado.
- Bolo de brigadeiro – massa de chocolate com recheio e cobertura de brigadeiro.
- Bolo de coco – massa de baunilha com recheio de beijinho de coco e cobertura de coco ralado.
- Bolo de Prestígio – massa de chocolate com recheio de beijinho de coco e cobertura de coco ralado.
- Bolo de nozes – massa de pão de ló de nozes com recheio de doce de nozes e cobertura de doce de leite com nozes raladas.
- Bolo Trufado – massa de pão de ló de chocolate com recheio de trufa de chocolate ao leite ou branco e cobertura de Ganache.
- Bolo de Castanha do Pará – massa de castanha do Pará com recheio e cobertura de doce de leite e castanhas raladas.
- Bolo que laranja – massa branca de laranja com cobertura de glacê de laranja.
- Tiramissú – delicada massa de biscoito champagne embebido em café, recheado com creme de queijo mascarpone.

TORTAS

- Torta de morango - massa de biscoito maizena com recheio de creme Inglês e cobertura de morangos.
- Torta de maçãs - massa de biscoito Maizena com recheio de creme Inglês e cobertura de maçãs.
- Torta Holandesa - massa de biscoito Maizena e bolacha Calypso, recheio de creme Holandês e cobertura de creme Paris de chocolate meio amargo.
- Torta Mousse de chocolate - massa de pão de ló de chocolate com recheio de mousse de chocolate e cobertura de creme Paris de chocolate.
- Torta Mousse de maracujá - massa de pão de ló de baunilha com recheio de mousse de maracujá e cobertura de calda de maracujá cremosa.
- Cheesecake de frutas vermelhas - massa de biscoito Maizena com recheio de cream cheese e calda de frutas vermelhas.
- Cheesecake de maracujá – massa de biscoito maizena com recheio de Cheesecake de maracujá e calda de maracujá.
- Merengão de morango: discos de merengue recheado de chantili, calda de morangos e a fruta in natura.

PAVÊS

- Pavê de chocolate – biscoito Maizena, creme de chocolate meio amargo e creme Paris.
- Pavê de creme Inglês – biscoito champagne, creme Inglês.
- Pavê de Nutella – biscoito champagne, creme inglês com Nutella.
- Pavê crocante – biscoito maizena, creme inglês e crocante de castanha de caju.
- Pavê de morangos – biscoito maizena, creme de chantilly com calda e pedaços de morango.
- Pavê de abacaxi – biscoito champagne, creme Paris com calda de abacaxi e pedaços da fruta.
- Pavê Alemão – biscoito champagne, chocolate ao leite e creme Holandês.