



CUPCAKES, COOKIES E BROWNIES

CUPCAKES

Massas:

Baunilha, chocolate, laranja, nozes, limão, morango, maracujá, veludo vermelho, banana, coco, castanha do Pará, chocomenta.

Recheios:

Creme de abacaxi, beijinho, ganache de chocolate, ganache de chocolate com laranja, ganache de maracujá, brigadeiro, brigadeiro belga, doce de leite, Nutella®, creme de pistache, geleia de damascos, ganache de frutas do bosque, creme de cereja, cappuccino, chocomenta, baba de moça, geleia de cupuaçu,

Coberturas: Glacê de leite condensado, marshmallow, ganache de chocolate, ganache de chocolate com laranja, merengue Italiano, buttercream, ganache de chocolate branco.

COOKIES

Cookies amanteigados de baunilha decorados com glacê real ou pasta americana nos mais diversos formatos para inúmeras ocasiões. Nossos trabalhos de design incluem temas infantis desde super heróis a princesas; temas náuticos, temas diversos do universo feminino e masculino, esportes e hobbies, além dos temas de época como páscoa, dia das mães, dia dos namorados, junino, dia dos pais, dia dos professores, haloween, natal e réveillon. Também trabalhamos com os tradicionais cookies de chocolate com gotas de chocolate e frutas secas, como nozes, castanhas e afins, além dos novos sabores como damasco, menta, canela e passas, pistache, merengue e o de especiarias.

BROWNIES

Brownie cremoso de chocolate com gotas de chocolate
Brownie de baunilha com nozes
Brownie de chocolate com castanhas
Brownie de chocolate com amendoins e cobertura de marshmallows
Brownie de chocolate com café
Brownie de chocomenta
Brownie de baunilha com nozes e caramelo
Brownie de chocolate com banana cremosa
Brownie de chocolate com cerejas