

Kit Mais que um Bolinho

Kits e Lembrancinhas

a partir de \$180

1 Bolo Petit 24 Docinhos (Brigadeiro ao leite/ Brigadeiro de Ninho 6 Sanduichinhos de Brownie ou Pão de Mel	o)
Kit Festa Kids 1 Bolo Mini 24 Docinhos (Brigadeiro ao leite/ Brigadeiro de Ninho 6 Brownie Pops 6 Pirulitos de Chocolate decorados	a partir de \$24 0
Kit Carinho Caixa em craft contendo: 1 bolo ("caseirinho" em formato inglês) 6 pães de mel recheados com doce de leite 8 trufinhas sortidas 150g de Amanteigados de limão siciliano 1 pote (120g) geleia artesanal de frutas vermelhas 150g de Cookies de Baunilha com Gotas de Chocolate	\$150
Mini Kit 1 bolo "caseirinho" (ver opções do menu) 1 pacote (200g) de amanteigado de limão siciliano 1 pote (120g) geleia artesanal de frutas vermelhas Para deixar o dia mais doce	\$ 75
Caixa com 24 Brigadeiros (Ao leite/ Ninho)	\$49
Caixa com 6 pães de mel (Damasco ou Doce de leite)	\$39
Potinhos de Alegria (8 unidades)	a partir de \$99
Potinhos com bolo recheado, com velinhas individus	ais.



Uma festa sem bolo é apenas uma reunião

a partir de \$20

(Julia Child)

TAMANHOS

PETIT	(13 cm/serve 10 fatias)	a partir de \$95
MINI	(15 cm/serve de 12 a 15 fatias)	a partir de \$125
P	(18 cm/serve até 20 fatias)	a partir de \$170
M	(20 cm/serve até 25 fatias)	a partir de \$210
G	(25 cm/serve até 40 fatias)	a partir de \$280
GG	(30 cm/serve até 50 fatias)	a partir de \$360

Para tamanhos maiores, consulte-nos.

ACRÉSCIMOS

Decoração com flores naturais

Decoração com frutas vermelhas frescas

Topo de Brigadeiros

Scrap personalizado

OPÇÕES DE ACABAMENTO

Naked

Semi Naked

Confeitos

Espatulado/ Modelos variados

OPÇÕES DE COBERTURA

Ganache de chocolate branco

Ganache de chocolate meio amargo

Buttercream de baunilha ou chocolate (em tons naturais ou colorido)

Buttercream saborizado (frutas vermelhas ou pistache)

Merengue tostado

O valor final dos bolos varia de acordo com tamanho, sabor e tipos de acabamento escolhidos.



AL PISTACCHIO

Bolo de cacau recheado com brigadeiro cremoso de pistache finalizado com ganache de chocolate intenso e pistache.

BOLO FUDGE OOMPA LOOMPA

Fantástico bolo denso de chocolate 50% cacau, recheado com chocolate cremoso equilibrado, coberto com ganache de chocolate meio amargo e splits de chocolate belga ao leite.

CAMPESTRE

Massa levinha de baunilha recheada com brigadeiro de baunilha e geleia artesanal de frutas vermelhas, finalizado com delicioso buttercream de baunilha. Aromas e sabores leves e alegres como um dia ensolarado no campo.

CLÁSSICO DE NOZES

Massa leve de nozes, recheado com doce de leite e nozes, coberto com buttercream de doce de leite. Um bolo de sabores clássicos para atender aos paladares mais exigentes.

LIMÃO SICILIANO & AMÊNDOAS

Massa leve à base de farinha de amêndoas, recheado com brigadeiro cremoso de limão siciliano e amêndoas levemente tostadas. Delicado e refrescante combina com a doçura suave da ganache de chocolate branco, buttercream de limão siciliano ou merengue tostadinho.

MORANGO & CHOCOLATE

Massa de chocolate intenso recheada com brigadeiro de chocolate branco e morangos frescos, combina com ganache ou buttercream de chocolate.

NINHO & NUTELLA

Bolo de cacau recheado com brigadeiro de leite ninho e Nutella. Uma combinação de texturas e sabores deliciosos. Para um sabor bem equilibrado, sugerimos a finalização com ganache de chocolate meio amargo.

RED VELVET DA BEBEL

Bolo vermelho de textura aveludada à base de cacau e baunilha. Recheio cremoso e equilibrado de cream cheese e chocolate branco. Receita exclusiva desenvolvida na Inglaterra.



TRIPLO BRIGADEIRO

Massa de chocolate recheada com brigadeiro de chocolate ao leite, brigadeiro de chocolate branco e brigadeiro de chocolate meio amargo. Releitura do tradicional bolo de brigadeiro, uma paixão nacional.



Old Is Cool

Sabores que todo mundo guarda no coração com um toque especial da Bebel

DOCE DE LEITE COM AMEIXA

Massa levinha de baunilha, recheada com doce de leite suave ameixa em calda, finalizado com delicioso buttercream suave de baunilha.

ABACAXI COM CÔCO

Massa levinha de baunilha, recheado com cocada cremosa e doce artesanal de abacaxi, finalizado com merengue levemente tostado e lâminas de abacaxi.



Recria tua vida sempre, sempre. Remove pedras e planta roseiras e faz doces

(Cora Coralina)

Biscoitinhos amanteigados de limão siciliano (200g)	\$22
Biscoitinhos amanteigados de canela (200g)	\$22
Bolo de côco com calda de doce de leite	\$4 5
Bolo de cenoura com calda de chocolate	\$4 5
Bolo de banana com avelãs e gotas de chocolate	\$ 35
Bolo cítrico de iogurte e mirtilos	\$35



Cookies de baunilha com gotinhas de chocolate (200g)	\$25
Cookies de cacau com gotinhas de chocolate ao leite e branco (200g)	\$25
Geleia artesanal de Frutas Vermelhas (250g)	\$28



Pessoas que gostam de comer são sempre as melhores (Julia Child)

\$120
\$120
\$120
\$120

(As tortas servem de 8 a 10 porções)



Informações importantes

Serviço de entrega próprio. Valores sob consulta.

Todos os nossos produtos são fresquinhos e produzidos apenas sob encomenda.

Pedidos com até 48 horas de antecedência.

Pagamento via PagSeguro, boleto bancário ou transferência (Bradesco ou Inter).