





CATALOGO 2021

Tortas Personalizadas



 [pasteleria_amazinggrace](https://www.instagram.com/pasteleria_amazinggrace)

 + 569 9453 5974

Bienvenidos a nuestra pastelería

Amazing Grace

Somos Katherine
(Administradora
Gastronómica) y Cristina
(Ingeniera Comercial y
pastelera autodidacta),
dos hermanas amantes de
la pastelería quienes están
detrás de Amazing Grace.



En este catálogo te
mostraremos nuestras
propuestas para que endulces tus momentos especiales, te
invitamos a que lo veas y diseñemos juntos tu producto ideal.

En Amazing Grace nos esforzamos por entregar felicidad en tus
días importantes y amamos poder compartir esos días contigo.
Es de gran valor para nosotras entregar productos exclusivos, de
calidad, con sabores e ingredientes únicos que, sin duda, te
encantarán.

Te invitamos a conocer la carta.



Sabores



La mayoría de nuestras tortas contienen 4 capas de bizcocho y 3 de rellenos.

1. Limon, amapola y Arandanos

Bizcocho de limon con semillas de amapola, relleno de Mousse de Arandanos, cremoso de limón con vainilla, y compota de arandanos.

2. Chocolate y Mani

Bizcocho de chocolate 100% cacao belga y mani, relleno de Mousse de chocolate belga 54% cacao, namelaka de gianduja de mani y toffe salado suave.

3. Chocolate Frambuesa

Bizcocho esponjoso de chocolate 100% cacao belga, relleno de ganache de chocolate belga 54% cacao con chips, Mousse de chocolate belga 54% cacao y compota de frambuesas (Variante: puedes pedir el ganache y mousse de chocolate blanco)

4. Platano Maracuyá

Bizcocho de platano relleno de Mousse de Maracuyá, cremoso de maracuya con platano y Dulce de leche.

5. Lúcumá Nuez

Bizcocho de Vainilla relleno de Mousse de Lúcumá y Manjar con Nueces.

6. Frambuesa

Bizcocho esponjoso de vainilla relleno de Mousse de Frambuesa con frambuesas enteras y manjar con nueces o ganache de chocolate belga 54% cacao.



Sabores Premium

Los sabores premium tienen un costo adicional.

1. Maracuyá

Bizcocho esponjoso de vainilla, relleno de Mousse de maracuyá, cremoso de Maracuyá y crema bariloche (Fusión de chocolate belga 54% cacao y Dulce de leche)

2. Cookies and Cream

Bizcocho de chocolate húmedo relleno de Manjar, Mousse de vainilla con trocitos de Galletas Oreo y Ganache Chocolate belga 54% cacao con chips.

3. Red Velvet

Bizcocho terciopelo rojo, relleno con Frosting de Queso Crema (como alternativa se le puede incorporar frutos rojos).

4. Carrot Cake (Torta de zanahoria)

Bizcocho de zanahoria especiado, con trocitos de nueces, relleno con Frosting de Queso Crema.

5. Party Cake

Bizcocho tipo queque de vainilla con sprinkles de colores, relleno de crema de queso o chocolate belga 54% cacao (a elección).

6. Torta Arcoiris (tamaño mínimo 15 personas)

6 Bizcochos terciopelo colores arcoíris (morado, azul, verde, amarillo, naranja y rojo) rellenos con Frosting de Queso Crema.



Sabores Personalizados

Puedes personalizar el sabor de tu torta cambiando algun ingrediente de las opciones anteriores o bien eligiendo sabor de bizcocho y 3 rellenos.

BIZCOCHOS	RELLENOS
<ul style="list-style-type: none">- Esponjoso de vainilla.- Esponjoso de chocolate 100% cacao Belga.- Humedo de chocolate 100% cacao Belga.- Platano (puedes agregar canela).- Limon.- Limon y amapolas.- Frambuesa y Menta.- Chocolate 100% cacao belga y mani.- Cacao y naranja.	<p>MOUSSE:</p> <ul style="list-style-type: none">- Maracuya.- Frambuesa (puedes agregarle menta).- Arándanos.- Naranja.- Lúcumá.- Café.- Chocolate Belga 54% cacao.- Chocolate Belga Blanco.- Mousse de Chesseecake. <p>INSERTS: (Capa hubicada entremedio del mousse)</p> <ul style="list-style-type: none">- Cremoso de Maracuyá.- Cremoso de maracuya y platano.- Cremoso de Limón y vainilla.- Cremoso de frambuesa.- Compotas (Frambuesa, frambuesa con menta, Arandanos, Platano, platano con limón)- Toffe salado.- Namelaka de gianduja de mani. <p>OTROS:</p> <ul style="list-style-type: none">- Ganache de chocolate belga 54% cacao.- Ganache de chocolate belga blanco.- Dulce de Leche Argentino.- Manjar con nueces- Chips de chocolate.- Fruta entera (Frambuesas, Arandanos)



Lista de Precios

CANTIDAD PERSONAS	PRECIO
10 Pers.	\$25.000
15 Pers.	\$30.000
20 Pers.	\$40.000
25 Pers.	\$50.000
30 Pers.	\$60.000

IMPORTANTE:

Las tortas pueden ser cubiertas en buttercream o chocolate (negro o blanco).

Precios incluyen Drip de chocolate negro, blanco o color, decoración en caramelo o sail de chocolate o 3 flores de buttercream, sprinkles y decoraciones de chocolate.

NO incluye macarons, drip de chocolate metalico, figuras de fondant personalizadas, Toppers, impresión comestible, flores naturales, flores de azucar, más de 3 flores de buttercream, tortas de 2 pisos, bombones ferrero rocher o dulces personalizados, los cuales tienen un valor adicional:

- Macarons para tortas: \$800 c/u. (mínimo 4 un.)
- Bombones Ferrero Rocher: \$600 por unidad.
- Diseños con imágenes en papel comestible: \$4.000 adicional (Puede variar según cantidad de decoraciones).
- Figuras 3D en fondant y otros sujeto a evaluación y disponibilidad.

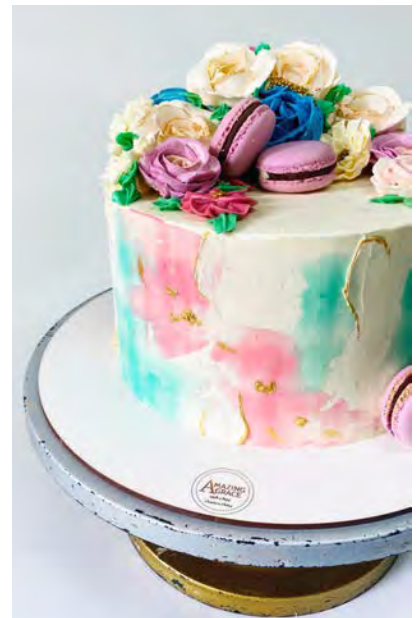


Cotiza y Compra

- **¡TEN EN CUENTA!** entregamos solo de **Miércoles a Sábado**, ya que, como todos, necesitamos nuestro día de descanso.
- **COTIZACION:** Lee nuestro catalogo y define lo que te gustaría. Hecho esto, envíanos la siguiente información para verificar valor y disponibilidad:
 - Fecha y Horario en que necesitas la torta
 - Tamaño
 - Sabor
 - Diseño: puedes buscar una referencia o lo conversamos para crear algo hermoso desde cero.
 - Adicionales (cantidad y tipo de decoraciones no incluidas en la lista de precios)
- **RESERVA:** Minimo 7 días antes de la fecha de entrega.
(Lo ideal es que cotices antes de estos 7 días). Una vez definido el valor de la torta se reserva unicamente con el deposito del 100% (debes enviarnos el comprobante por whatsapp para que no se traspapele tu pago)
- **CANCELACIONES:** Si cancelas tu pedido hasta 5 días antes de la fecha de entrega te devolveremos el 100% de la reserva, pasado este límite solo se efectuara la devolución del 50%, esto debido a que las tortas se comienzan a preparar mínimo 4 días antes de la fecha de entrega, por ende pasado este tiempo lo mas probable es que tu torta ya este en proceso de elaboración.
- **ENTREGA:** Puedes retirar en nuestro domicilio ubicado en sector Jumbo los Pablos Temuco (dirección exacta te la damos confirmada la compra) o bien optar por despacho a domicilio según disponibilidad, costo comuna Temuco \$2.000 (excepto periferias: Padre las Casas, Labranza). **Todas las tortas se entregan en su respectiva caja, con cinta y tarjeta, puedes agregar un mensaje si lo deseas.**



¡Algo de nuestro Trabajo!



¡Algo de nuestro Trabajo!



Conoce nuestro semana a semana en nuestro Instagram:



[pasteleria_amazinggrace](https://www.instagram.com/pasteleria_amazinggrace)

*¡¡Muchas gracias por Preferirnos!!
¡Es un gusto atenderte!*

