

Coqueteos
"antojitos"



Catálogo
de bodas

“Cuando te das cuenta de que quieres pasar el resto de tu vida con alguien, quieres que el resto de tu vida empiece lo antes posible”

Coqueteos antojitos... contigo en este día especial.



Tipos de queques



Con chocochips

Nuestro pan de vainilla con abundantes gotas de chocolate en su interior, preferida de niños y adultos, atrévete a presentarla en tu gran día.

Con pasas

El clásico y esponjoso pan de vainilla con muchas pasas en su interior, no solo es muy bueno para cualquier momento sino también para ese día especial.





De novia

Todos conocemos esta masa especial, muy delicioso, oscuro debido a la presencia del higo, combinado con pasas, albaricoque, pecanas, nueces, castañas y almendras, con un toque de canela.

Red velvet

Un queque que con su color llama la atención, dos sabores fuertes se mezclan para darle ese gusto particular: la vainilla de base y una insinuación de chocolate.



De zanahoria

Una deliciosa combinación con zanahoria, ralladura de naranja, coco rallado, canela, pasas picadas y un toque de nuez moscada.



De frutos secos

Pan de vainilla relleno de una combinación de frutos secos tales como pecanas, castañas, nueces, pasas y albaricoque.



De limón

Una versión de queque que gusta a casi todo el mundo, pues el limón es una excelente fruta para combinar con otros ingredientes dulces.

De castañas

La torta de tendencia, es una de las tortas más agradables ya que es elaborada con castañas ralladas que le dan un sabor muy especial.





De vainilla

El clásico pan de vainilla, combinación de leche, huevos, azúcar, mantequilla harina y vainilla.

De naranja

El preferido con su delicioso aroma a naranja que le brinda la ralladura de esta fruta.



Marmoleado

Si disfrutas del queque de vainilla y de chocolate, esta es la versión para ti.

De chocolate

Es un postre muy conocido internacionalmente, especialmente en Lima. Se prepara mucho en festividades, principalmente en cumpleaños y bodas. Sus ingredientes incluyen huevos, azúcar, chocolate, mantequilla, leche y extracto de vainilla.



Tipos de rellenos



Dulce de leche

Muy apreciado por las personas por su agradable sabor, dulzor y olor.

Elaborado a base de leche, azúcar, vainilla y un toque de cáscara de limón.

Manjar de café

Si amas el café esta combinación del clásico manjar blanco mezclado con esencia de café te será irresistible.





Ganache de chocolate

Una deliciosa crema pastelera elaborada a base de chocolate y crema de leche.

Mermelada

Dulce elaborado a base de pulpa de frutas, azúcar y canela, nos lleva siempre a recordar los dulces de mamá. En los sabores de fresa, durazno, naranja y mango.



Fudge

Un clásico, suave crema de chocolate, elaborada con leche evaporada, lecha condensada y chocolate picado.

Frosting de queso

Una crema suave elaborada a base de queso crema, mantequilla, azúcar en polvo y un toquecito de limón.

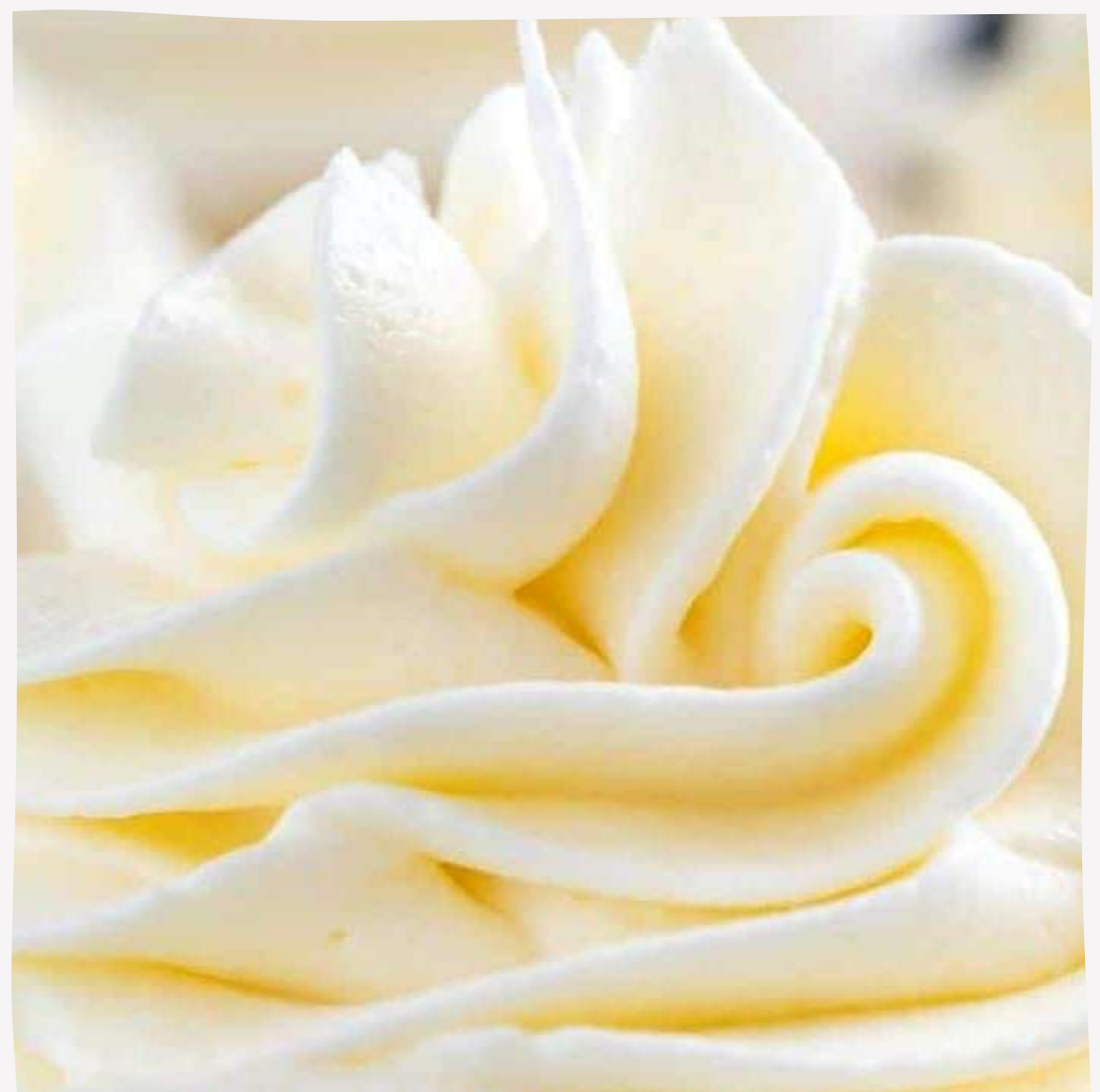


Ganache de piña colada

Combinación del Ganache de chocolate con esencia de piña y coco.

Buttercream de vainilla

Firme y cremosa al mismo tiempo, elaborada a base de mantequilla, azúcar en polvo y vainilla, combina con todo.





Frosting de manjar

Combinación del buttercream de vainilla con manjar blanco, te da ese delicioso sabor a toffee que a muchos gusta.

Frosting con fresas

Combinación del buttercream de vainilla con mermelada de fresas.



Combinaciones recomendadas

Clásicos



Chocolate con
fudge



Vainilla con
manjar



Chocochips con
fudge



Vainilla con
manjar de café



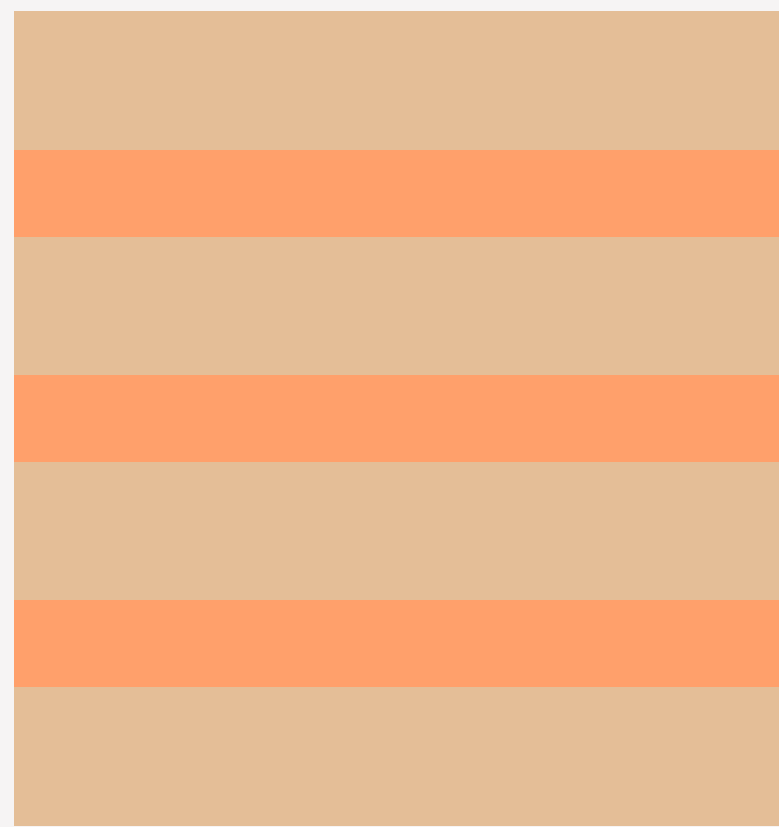
Naranja con
manjar



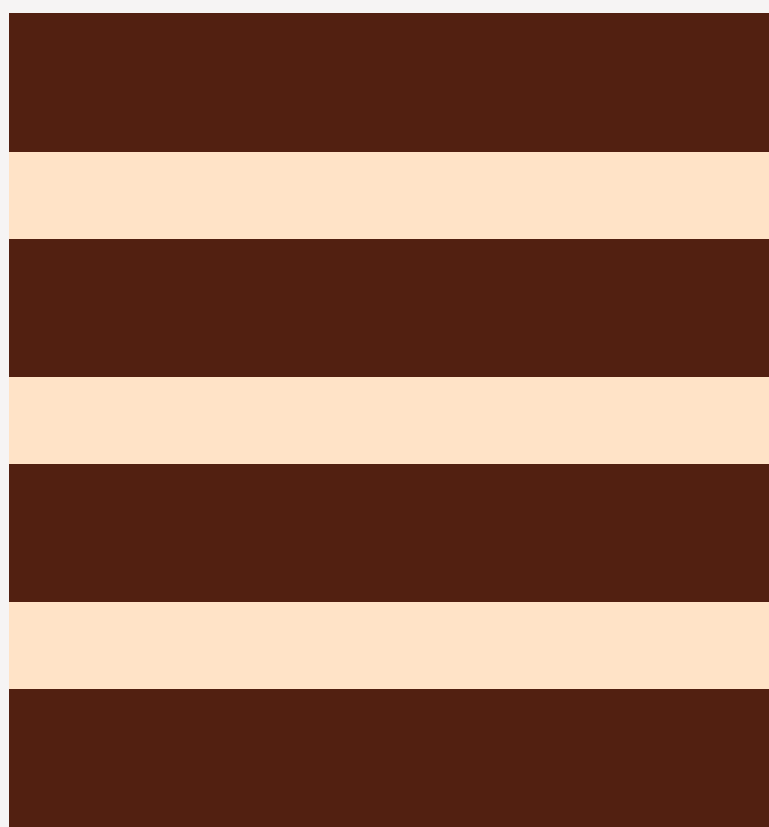
Frutos secos con
manjar



Pasas con
mermelada

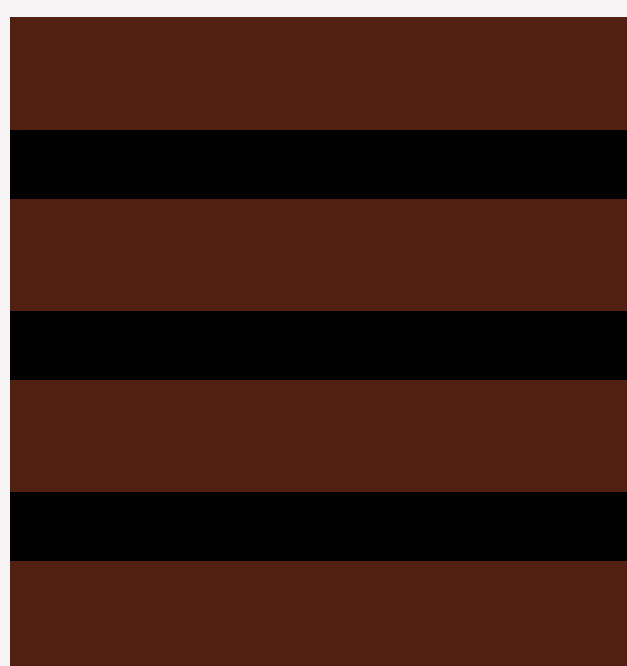


Castañas con
mermelada



Novia con buttercream
de vainilla

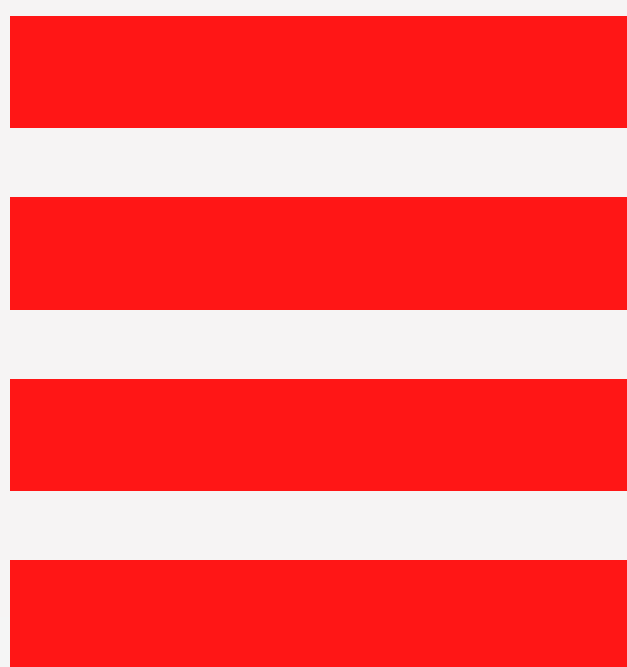
Especiales



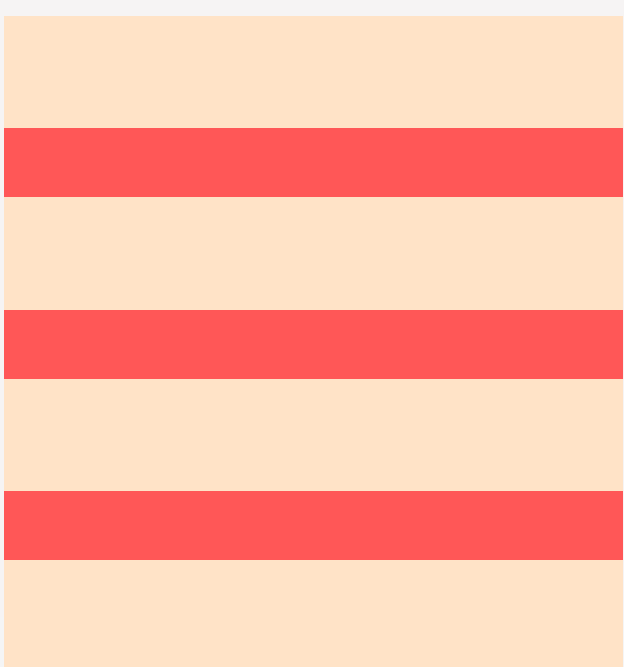
Queque de
Chocolate con
Ganache de
chocolate negro



Queque de
vainilla con
Ganache de
chocolate blanco



Red Velvet con
Frosting de
Queso



Vainilla con
frosting de
fresas



Trabajos realizados

























Coqueteos "antojitos"



www.coqueteosantojitos.com.pe



coqueteos_antojitos



coqueteos.antojitos



948 147 369