



Bolos Decorados



@fabianabertoticakes

Sobre mim

A Fabiana Bertoti Confeitaria Artística nasceu da necessidade desta mãe de cuidar dos seus filhos e retornar ao mercado de trabalho. Nunca pensei em fazer bolos e doces, mas a vida me presenteou com esta doce profissão! Hoje sinto alegria e satisfação em tornar comemorações em momentos únicos e especiais, transformando sonhos em doces.



Sobre bolos

Meus bolos são sempre especiais, pensados para cada cliente e suas necessidades. Algo que gosto muito nos meus bolos é a possibilidade de personalização da decor e dos sabores. Meu cardápio não contém combinação de sabores pré estabelecidos, sendo que, o cliente tem autonomia de escolher recheios e massas que mais lhe agradam. Ah, e se surgir alguma dúvida sobre harmonização de sabores, podem contar com meu auxílio para chegar ao seu bolo perfeito!

Como escolher seu bolo



- 1º escolha o recheio - o bolo pode ter 2 sabores de recheio, sendo um deles duplicado
- 2º escolha o tipo de massa
- 3º escolha o tipo se decoração - padrão ou personalizada

IMPORTANTE:

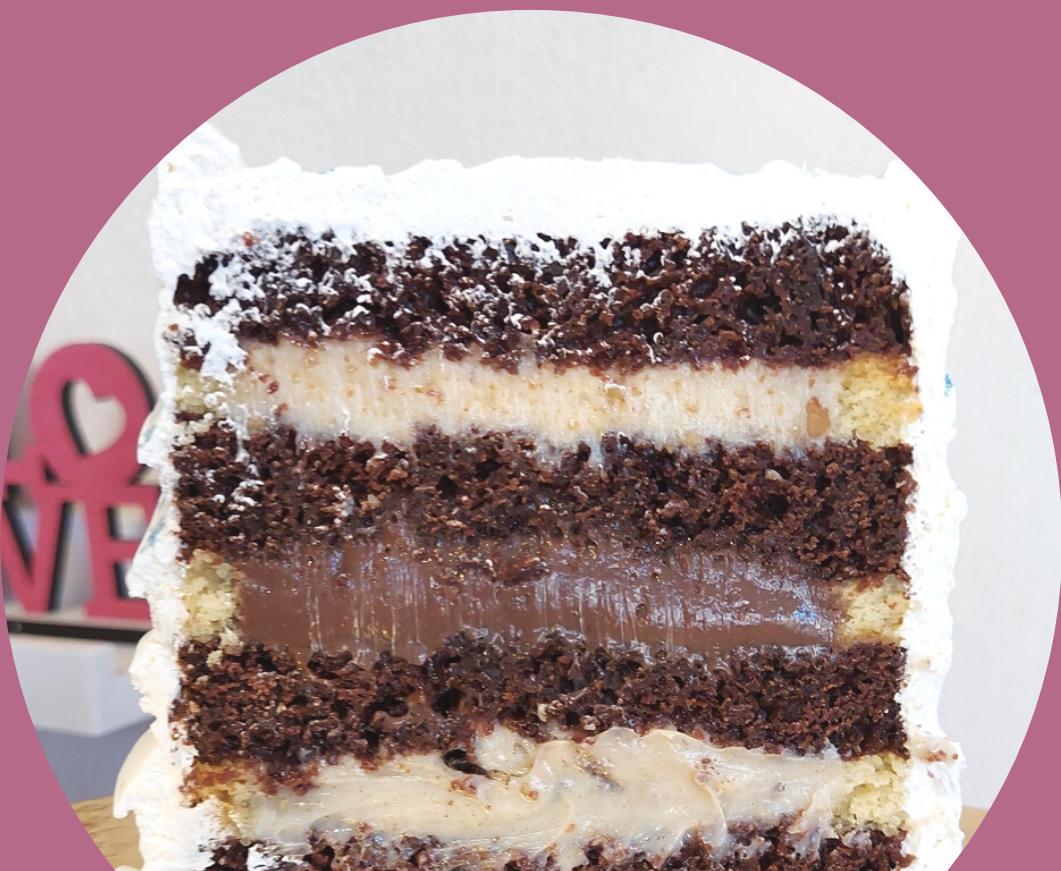
- *Para bolos de andar solicitar orçamento.
- *Quando o tamanho do bolo não for suficiente, podemos fazer composição com bolo de corte.

Recheios



- *Brigadeiro de chocolate: Ao leite, meio amargo ou branco
- *Brigadeiro de morango
- *Brigadeiro de amendoim
- *Brigadeiro de coco
- *Brigadeiro doce de leite
- *Brigadeiro de Oreo
- *Brigadeiro de KitKat
- *Brigadeiro de limão siciliano
- *Brigadeiro de Ninho
- *Brigadeiro de paçoca
- *Brigadeiro de nozes
- *Brigadeiro de maracujá
- *Brigadeiro de Ninho com Nutella
- *Brigadeiro frutas vermelhas

Recheios



- *Bombom Ouro Branco
- *Ganache ao leite
- *Ganache blend
- *Ganache meio amargo
- *Ganache branco
- *Mousse de leite Ninho
- *Estrogonofe de nozes
- *Creme branco com frutas em calda
- *Creme de chocolate com pedaços de chocolate
- *Brigadeiro de Ninho com **doce caseiro de morango**
- *Nata com morango
- *Creme branco baunilha
- *Creme de chocolate

Massas

- Massa de baunilha
- Massa 50% cacau
- Massa mista (2 camadas de cada)

Sugestões de combinações



Bolo Chocolatudo: massa de chocolate e recheios de brigadeiro chocolate ou ganache.

Para nenhum chocólatra botar defeito.

Bolo Limão siciliano: massa de baunilha e recheios de brigadeiro de limão siciliano e mousse de ninho com laka .

Azedinho e doce na medida certa.



Bolo Duo brigadeiro: massa mista e recheios de brigadeiro de chocolate e brigadeiro branco .

Combinação clássica e equilibrada no sabor.

Decorações



Decoração Padrão

1 cor | 1 Textura | Confeitos



Decoração Personalizada

Mais de 2 cores | Trabalho de bico | Texturas |
Perolado | Glitter e Drip (escorridinho na borda)

Modelos de Decorações

Padrão

Espatulado textura com respingos



Espatulado textura com confeitos



Espatulado "wave" com mini pérolas



Espatulado com textura

Padrão com acréscimo de decoração



Espatulado textura com acréscimo de flores naturais



Espatulado liso com pérolas, acréscimo de topper de papel e flores naturais



Espatulado textura com respingos, acréscimo de topper de papel



Naked cake no acetato com acréscimo de flores naturais

Modelos de Decorações

Personalizada e/ou com acréscimo de decoração

Espatulado textura rústica com respingos, acréscimo de topper papel, flores naturais e brigadeiros



Espatulado liso com flores em trabalho bico de confeitar



Espatulado liso em degradê de cor, glitter e acréscimo de flores naturais



Espatulado textura com metalizado e acréscimo de velas chocolate



Espatulado "wave" com glitter e acréscimo de velas chocolate e borboletas de papel



Espatulado textuta com trabalho de bico e acréscimo de papel arroz



"Cachepô" até 3 cores com respingos

Espatulado em 2 cores com textuta e acréscimo de topper de papel



Tamanhos vendidos

Decoração Padrão

- **PP** 12 fatias R\$ 110,00
1,2 kg | 14 cm diâmetro
- **P** 15 fatias R\$ 135,00
1,5 kg | 15 cm diâmetro
- **M** 20 fatias R\$ 180,00
2,2 kg | 17 cm diâmetro
- **G** 28 fatias R\$ 250,00
2,8 kg | 20 cm diâmetro
- **GG** 36 fatias R\$ 320,00
3,6 kg | 24 cm diâmetro

*O número de fatias pode variar para mais ou para menos conforme a espessura do corte das fatias

Tamanhos vendidos

Decoração Personalizada

- **PP** 12 fatias R\$ 135,00
1,2 kg | 14 cm diâmetro
- **P** 15 fatias R\$ 165,00
1,5 kg | 15 cm diâmetro
- **M** 20 fatias R\$ 220,00
2,2 kg | 17 cm diâmetro
- **G** 28 fatias R\$ 310,00
2,8 kg | 20 cm diâmetro
- **GG** 36 fatias R\$ 395,00
3,6 kg | 24 cm diâmetro

* O número de fatias pode variar para mais ou para menos conforme a espessura do corte das fatias

Adicional de decoração



- Topper de papel 3D: R\$ 18,00
A partir de
- Topper de papel 3D luxo: R\$ 25,00
- Borboletas de papel: R\$ 12,00 c/ 12 un.
- Vela de chocolate: R\$ 8,00 cada
- Brigadeiros: R\$ 1,20 cada
- Flores naturais: A partir de R\$ 25,00
- Flores artificiais: A partir de R\$ 12,00

Forma de pagamento

- Pix
- Transferência
- Cartão de Crédito
- Cartão de Débito

Como pedir com antecedência?

- Pedidos somente via WhatsApp
- Mínimo de 1 semana de antecedência
- Para fechar o pedido efetuar o pagamento de 50% do valor e o restante deve estar quitado até o dia da retirada.

Entrega/Retirada

- Entregas somente para Viamão, Porto Alegre e algumas cidades da região metropolitana. Verificar taxa de entrega e disponibilidade.
- Retiradas no ateliê bairro Santa Isabel em Viamão/RS.

Obrigada!

