



Repostería creativa

Precio: \$65.00

A continuación, les presentamos la variedad de sabores con los que contamos, de los cuales pueden elegir o crear su propia combinación:

Chocolate con gasnache de chocolate

Vainilla con relleno de vainilla

Chocolate con oreo

Red velvet con queso crema

Vainilla con raspberry

Chocolate con caramelo

Zanahoria con queso crema

Coco con frutos rojos

Lemon con raspberry

Lemon con vainilla

Tres leches

4 chocolates

Nuez con queso crema

Los tipos de cubiertas o terminados que manejamos:

Fondant

Crema batida

Betún de mantequilla

Betun de queso crema

Gasnache de chocolate

Gasnache de caramelo

Naked cake

Merengue frances

El pastel puede ser temático, o de algún diseño de acuerdo a su elección.

En cuanto al resto de la repostería que ofrecemos:

Fanatic Cake

Mini tartaletas: Frutos rojos, zarzamora, fresas, kiwi con durazno y mango (cualquiera puede ir acompañada de crema pastelera o bien chocolate blanco)

Mini pasteles clásicos: Tres leches, naranja, vainilla, chocolate, fresa y limón

Mini shots: Tiramisú, 4 chocolates, tres leches, red velvet, mousse de fresa, selva negra, arroz con leche, mousse de yogurt y frutos rojos, natilla de vainilla

Gelatinas gourmet: Tres leches, nutela, gelatina de queso philadelphia, gelatina de yogurt (mango o fresa) cualquiera puede ir combinada, ya sea sabores leche con leche o leche con agua, presentadas en vasos de acrílico. (Con fruta on top)

Mini cupcakes clásicos: Vainilla, chocolate, fresa

Mini cupcakes gourmet: Banana con chispas de chocolate, banana blue berry, zanahoria, tres leches vainilla y tres leches chocolate, red velvet, vainilla con nuez, rellenos de una fresa completa o ferrero rocher

Otros: Cake pops (sabores vainilla, chocolate y fresa) paletas oreo cubiertas de chocolate, bombones cubiertos de chocolate, mini algodones

Mini tacitas de chocolate: Estas van rellenas de mousse vainilla, chocolate o licor de crema irlandesa con fruta arriba (fresa, zarzamora o frutos rojos)

Especiales: Galletas decoradas según el tema, macarrones franceses, fresas cubiertas de chocolate belga, cucharitas de chocolate belga con trocitos de nuez, mini trufas con chocolate amargo, merengues franceses, manzanas cubiertas de chocolate y chamoy (tamarindo, mago y chamoy)