



Cardápio de Bolos 2023



em até
12x no crédito
com juros
do comprador



Desconto de
10% em pagamentos no
PIX ou Dinheiro



(19) 9.9198-4364



@beijodechocolate

Pagamento



PagSeguro

em até
12x no crédito
com juros
do comprador



50% do valor total no ato da encomenda
50% do valor total no momento da retirada
ou 100% no ato da encomenda

Crédito / PIX / Débito

Atendimento e retirada

Segunda a Sábado: 09hr - 18hr

Domingo: 09hr - 12hr

Prazos

Bolos com decoração tradicional
mínimo de 2 dias úteis.

Bolos com topo personalizado
mínimo de 5 dias úteis.



Bolos tradicionais

R\$60,00 kg.

Trufado

Massa de chocolate, recheio de trufa de chocolate meio amargo e coberto de trufa e raspas de chocolate.

Chocolate com Limão

Massa de chocolate, recheio de mousse de limão e coberto com mousse de limão.

Prestigio

Massa de chocolate, recheio de cocada, coberto de ganache e decorado com raspas de chocolate e cocada.

Dois amores

Massa de chocolate, recheio de brigadeiro, recheio de beijinho, coberto de brigadeiro e granulado.



Bolos tradicionais

R\$60,00 kg.

Creme, cocada e abacaxi

Massa branca, recheio de creme com cocada e abacaxi, coberto de chantilly, chantilly fake ou marshmallow.

Beijinho

Massa branca, recheio de beijinho, coberto de chantilly, chantilly fake ou marshmallow.

Morango

Massa branca, recheio de creme com morangos, coberto de chantilly, chantilly fake ou marshmallow.

Morango com Merengue

Massa branca, recheio de creme de brigadeiro branco com morango e suspiro, coberto de chantilly, morango e suspiros.



Bolos tradicionais

R\$60,00 kg.

Suspiro com maracujá

Massa branca, recheio de mousse de maracujá e suspiros, coberto de suspiros e mousse de maracujá.

Dueto de brigadeiros

Massa de chocolate, recheio de brigadeiro branco e brigadeiro preto, coberto de brigadeiro e raspas de chocolate.

Holandês

Massa branca, recheio de creme Holandês, coberto de creme Holandês, ganache e decorado com bolachas banhadas

Sensação

Massa de chocolate, recheio de mousse de morangos, coberto com a mesma mousse, decorado com ganache e raspas de chocolate



Bolos especiais

R\$72,00 kg.

Folhado de abacaxi

Massa branca, massa folhada, recheado de creme de brigadeiro branco com pedaços de abacaxi, coberto de ganache branca.

Folhado de damasco

Massa branca, massa folhada, recheado de creme de brigadeiro branco, com pedaços de damasco, coberto de ganache branca.

Folhado de Ninho c/ Morango

Massa branca, massa folhada, recheado de creme de ninho com pedaços de morango e coberto de leite em pó.

Folhado de Morango

Massa branca, massa folhada, recheado de creme de brigadeiro branco, com pedaços de morango, coberto de ganache branca.



Bolos especiais

R\$72,00 kg.

Folhado de Ninho c/ Abacaxi

Massa branca, massa folhada, recheado de creme de ninho com pedaços de abacaxi, coberto de leite em pó.

Doce de leite c/ ameixa

Massa branca, recheado de creme de ameixa com doce de leite, coberto de chantily, chantily fake ou marshmallow.

Red Velvet de uva e morango

Naked Cake, massa vermelha, recheio de creme de ninho ou creme de brigadeiro branco, com morango e uva, decorado com o próprio creme, uvas e morangos.



Bolos especiais

R\$72,00 kg.

Ninho com Suf lair

Massa de chocolate, recheio de creme de ninho com pedaços de Suf lair, coberto com creme de ninho e com pedaços de Suf lair.

Nozes com Doce de leite

Massa de nozes, recheio de doce de leite com nozes, coberto de chantilly, chantilly fake ou marshmallow.

Floresta Negra

Massa de chocolate, recheado com chantilly e cerejas, coberto de chantilly, raspas de chocolate e cerejas.



Bolos especiais

R\$72,00 kg.

Mousse de chocolate com cereja

Massa de chocolate recheado com mousse de chocolate e cerejas. Coberto de ganache de chocolate meio amargo, raspas de chocolate de cerejas.

Negresco

Massa de chocolate, recheado com creme de brigadeiro branco, negresco picado e pedaços de chocolate. Decorado com o mesmo creme, negresco e pedacinhos de chocolate.

Napolitano

Massa de chocolate com camadas de mousse de chocolate, mousse de brigadeiro branco, mousse de morango. Decorado com ganache e raspas de chocolate.



Bolos premium R\$84,00 kg.

Ninho com Nutella

Massa branca ou chocolate, recheio de creme de ninho com Nutella, coberto de creme de ninho com Nutella e leite em pó

Ferrero Roche

Massa de chocolate, recheio de brigadeiro de Nutella, pedaços de avelã, coberto de ganache de chocolate meio amargo, decorado com avelã e bombom Ferrero Roche

Marta Rocha

Massa branca, massa de chocolate, recheio de baba de moça, geléia de damasco, chantilly, creme de ameixa, suspiro, crocante de nozes, coberto de chantilly, geléia de damasco, baba de moça e crocante de nozes.

Red Velvet Frutas Vermelhas

Naked Cake, massa vermelha, recheio de creme de ninho ou creme de brigadeiro branco, com morango, mirtilo, uvas, decorado com creme escolhido, e as frutas.