



CATÁLOGO DE BOLOS CONFEITADOS

✧ PÃO DE MEL ✧



MASSAS

- M1 - Massa de pão-de-ló branca*;
- M2 - Massa de pão-de-ló mesclada*;
- M3 - Massa de pão-de-ló chocolate*;
- M4 - Massa de bolo branca;
- M5 - Massa de bolo mesclada;
- M6 - Massa de bolo chocolate;

RECHEIOS (no máximo 2)

- R1 - Mousse de maracujá com gotas;
- R2 - Mousse de maracujá;
- R3 - Mousse de limão;
- R4 - Leite condensado;
- R5 - Abacaxi;
- R6 - Doce de leite;
- R7 - Ameixa;
- R8 - Ameixa com côco;
- R9 - Morango;
- R10 - Brigadeiro;
- R11 - Beijinho;
- R12 - Damasco**;
- R13 - Nozes**;

FORMATOS

- F1 - Redondo;
- F2 - Retangular;

Massa de pão-de-ló não contém lactose / ** Os recheios de damasco e nozes tem os preços diferenciados;



D1

Cobertura: Mousse de maracujá;
Decoração: Chantilly e cerejas;



D2

Cobertura: Calda de chocolate;
Decoração: Chantilly, cerejas, brigadeiros,
raspas de chocolate e placas de chocolate;



D3

Cobertura: Calda de chocolate;
Decoração: Brigadeiros, chantilly e cerejas;



D4

Cobertura: Calda de chocolate;
Decoração: Raspas de chocolate,
brigadeiros, chantilly e cerejas;



D5

Cobertura: Calda de chocolate;
Decoração: Raspas de chocolate, chantilly e cerejas
polvilhados com açúcar refinado;



D6

Cobertura: Calda de morango;
Decoração: Raspas de chocolate, chantilly
e cerejas polvilhados com açúcar refinado;



D7

**Cobertura: Mesclado;
Decoração: Chantilly, cerejas
e brigadeiros;**



D8

**Cobertura: Cobertura neutra com coloração
preferencial;
Decoração: Chantilly, cerejas e
raspas de chocolate;**



D9

**Cobertura: Calda de chocolate;
Decoração: Chantilly, cerejas e raspas
de chocolate;**



D10

**Cobertura: Calda de chocolate;
Decoração: Raspas de chocolate,
chantilly, cerejas, chocolate granulado e
placas de chocolate;**



D11

**Cobertura: Mousse de maracujá;
Decoração: Placas de chocolate, chantilly e
cerejas;**



D12

**Cobertura: Ganache de chocolate;
Decoração: Frase de preferência do
cliente;**



D13

Cobertura: Ganache de chocolate branco;
Decoração: Bombom Serenata, cerejas e gotas de ganache de chocolate;



D14

Cobertura: Mesclado;
Decoração: Chantilly, cerejas, brigadeiros, rasps de chocolate e chocolate granulado;



D15

Cobertura: Mousse de maracujá;
Decoração: Chantilly, cereja, brigadeiros e placas de chocolate;



D16

Cobertura: Mousse de maracujá;
Decoração: Chantilly, morangos e placas de chocolate;



D17

Cobertura: Calda de chocolate;
Decoração: Chantilly, morangos e rasps de chocolate;



D18

Cobertura: Calda de morango;
Decoração: Chantilly, morangos e placas de chocolate;



D19

Cobertura: Calda de chocolate;
Decoração: Raspas de chocolate, chantilly, cerejas e placas de chocolate;



D20

Cobertura: Mousse de maracujá;
Decoração: Chantilly, morangos e placas de chocolate;



D21

Cobertura: Calda de chocolate;
Decoração: Chantilly, cerejas, morangos, raspas de chocolate branco, bombom serenata e placas de chocolate;



D22

Cobertura: Calda de chocolate;
Decoração: Chantilly, cerejas e raspas de chocolate polvilhados com farinha de amendoim;



D23

Cobertura: Mesclado;
Decoração: Chantilly, cerejas e raspas de chocolate polvilhados com açúcar refinado;



D24

Cobertura: Mesclado;
Decoração: Chantilly, cerejas e raspas de chocolate polvilhados com açúcar refinado;



D25 (Bolo Tita - padrão)
Cobertura: Calda de chocolate;
Recheio: Brigadeiro;
Decoração: Raspas de chocolate e cerejas;



D26
Cobertura: Mesclado;
Decoração: Chantilly e cerejas polvilhados com farinha de amendoim;



D27
Cobertura: Calda de chocolate;
Decoração: Chantilly, cereja e placa de chocolate;



D28
Cobertura: Calda de chocolate;
Decoração: Chantilly, cerejas e raspas de chocolate polvilhados com farinha de amendoim;



D29
Cobertura: Calda de chocolate;
Decoração: Chantilly, cerejas e raspas de chocolate;



D30
Cobertura: Mesclado;
Decoração: Chantilly, cerejas e bolinhas de arroz;



D31

Cobertura: Calda de chocolate;
Decoração: Raspas de chocolate, chantilly, cerejas e bolinhas de arroz;



D32

Cobertura: Calda de chocolate;
Decoração: Chantilly, cerejas e raspas de chocolate;



D33

Cobertura: Calda de chocolate;
Decoração: Chantilly, cerejas, raspas de chocolate branco e preto, bombom Serenata e chocolate granulado;



D34

Cobertura: Calda de morango;
Decoração: Chantilly, cerejas e brigadeiros polvilhados com açúcar refinado;



D35

Cobertura: Calda de morango;
Decoração: Chantilly, cerejas e bombom Serenata polvilhados com açúcar refinado;



D36 (Bolo Nescoco - padrão)
Cobertura: Leite condensado;
Recheio: Leite condensado;
Decoração: Raspas de chocolate;



D37

Naked Cake

Decoração: Morangos polvilhados com açúcar refinado;



D38

Naked Cake

Cobertura: Calda de morango;
Decoração: Chantilly, cerejas e raspas de chocolate;



D39

Naked Cake

Cobertura: Calda de chocolate;
Decoração: Chantilly, cerejas e raspas de chocolate polvilhados com açúcar refinado;



D40

Naked Cake

Cobertura: Ganache de chocolate branco;
Decoração: Chantilly, cerejas, morangos e raspas de chocolate branco;



D41

Naked Cake

Cobertura: Calda de chocolate;
Decoração: Morangos, cerejas e rapas de chocolate polvilhados com açúcar refinado;



D42

Cobertura: Calda de chocolate;
Decoração: Cerejas, chantilly, bombom Serenata e placas de chocolate;



D43

Naked Cake

Cobertura: Calda de chocolate;
Decoração: Raspas de chocolate, cerejas e chantilly polvilhados com açúcar;



D44

Cobertura: Calda de chocolate;
Decoração: Chantilly, cerejas e placas de chocolate;



D45

Cobertura: Calda de chocolate;
Decoração: Chantilly, cerejas, raspas de chocolate e placas de chocolate;



D46

Naked Cake

Cobertura: Calda de chocolate;
Decoração: Chantilly, cerejas e rapas de chocolate polvilhados com açúcar;



D47

Naked Cake

Cobertura: Calda de chocolate;
Decoração: Cerejas, chantilly, rapas de chocolate e bombom Serenata, polvilhados com açúcar refinado;



D48

Naked Cake

Cobertura: Calda de chocolate;
Decoração: Cerejas, chantilly e placas de chocolate;



D49

Cobertura: Calda de chocolate;
Decoração: Raspas de chocolate, chantilly, cerejas, placas de chocolate e raspas de chocolate;



D50

Cobertura: Calda de chocolate;
Decoração: Chantilly e cereja;



D51

Cobertura: Calda de chocolate;
Decoração: Chantilly e brigadeiro;



D52

Cobertura: Calda de chocolate;
Decoração: Chantilly, cerejas, rapas de chocolate e brigadeiros;



D53

Cobertura: Calda de chocolate;
Decoração: Cerejas, chantilly, e bombom Serenata, polvilhados com açúcar refinado;



D54

Cobertura: Mesclado;
Decoração: Cerejas e chantilly polvilhados com farinha de amendoim;



PÃO DE MEL

PADARIA E CONFEITARIA

MATRIZ

**RUA DR. ARLINDO SODRÉ, 257 - BAIRRO IDEAL
TEL.: 3763-3956 - CEL.: 99231-4803**

FILIAL

**AV. JOSÉ BAHIA, 251 - BAIRRO BOA VISTA
TEL: 3767-3064 - CEL: 99226-8609**