

## CARDÁPIO\_

### loja centro



breve nova fachada

### loja por Francisco - Cofesa Max



## BOLOS CLÁSSICOS

		Tamanho PP (4 a 5 fatias)	Tanho P (10 a 12 fatias)	Tamanho M (aprox. 15 a 20 fatias)	Tamanho G (aprox. 35 a 40 fatias)	
		Peso médio 700 gr	Peso médio 1,4 kg	Peso médio 2,5 kg	Peso médio 5,5 Kg	
B03	<b>Abacaxi</b>	Recheio de duas camadas de creme inglês com abacaxi em calda picadinho, coberto de chantilly, raspas de chocolate branco e mais abacaxi para finalizar.	R\$ 65 (preço médio)	R\$ 120 (preço médio)	R\$ 210	R\$ 310
B04	<b>Ameixa</b>	O Ameixa é classico e amado por muitos clientes. Elaborado na massa branca com duas camadas de nosso leve doce de leite e ameixas picadas, em calda, coberto com chantilly, raspas de chocolate branco e mais ameixas por cima.	R\$ 65 (preço médio)	R\$ 120 (preço médio)	R\$ 210	R\$ 310
B05	<b>Bolo Gelado de Coco (Toalha Felpuda)</b>	Dois camadas de recheio de creme inglês, coberto com chantilly e coco fruta ralado, fazem desse bolo também um dos preferidos dos clientes.	R\$ 65 (preço médio)	R\$ 120 (preço médio)	R\$ 210	R\$ 310
B06	<b>Limão</b>	Recheio de Mousse de Limão com cobertura de chantilly, raspas de chocolate branco e finalizado com fatias de limão.	R\$ 65 (preço médio)	R\$ 120 (preço médio)	R\$ 210	R\$ 310
B12	<b>Mesclado</b>	Esse clássico e pioneiro bolo da DONA CIDA (Vovó Cida), vai com recheio duplo de creme inglês, pão de ló branco, coberto com um especial Marshmallow e calda de chocolate derretido. Esse bolo fez parte de mais de uma geração das famílias capão-bonitenses e região.	R\$ 65 (preço médio)	R\$ 120 (preço médio)	R\$ 210	R\$ 310
B12-1	<b>Bolo Baba de Moça</b>	O Bolo de baba de moça é feito com massa de chocolate, e o creme baba de moça é à base de gemas, leite de coco e calda de açúcar. A cobertura é de chocolate e raspas.	R\$ 65 (preço médio)	R\$ 120 (preço médio)	R\$ 210	R\$ 310
C12-1	<b>Bolo Sensação</b>	Bolo suave, leva no recheio e cobertura o chantilly agregado de suco de morango e iogurte de morango. Uma segunda camada de cobertura de ganache e morangos, completam esse bolo com sabor leve e gostoso.	R\$ 65 (preço médio)	R\$ 120 (preço médio)	R\$ 210	R\$ 310
B12-2	<b>Creme com Morango</b>	Massa branca e recebe duas camadas de recheio de creme inglês e morangos picados, finalizado com cobertura de chantilly e raspas de um ótimo chocolate branco.	R\$ 65 (preço médio)	R\$ 120 (preço médio)	R\$ 210	R\$ 310
T08-1-1-1	<b>Bolo Vulcão de Brigadeiro</b>	Massa de chocolate na forma redonda, submersa em um delicioso brigadeiro e chocolate granulado. Consulte no whatsapp disponibilidade e maiores detalhes sobre antecedência.	R\$ 75,00			
B09-1-1	<b>Mousse de Maracujá</b>	Massa branca, recheado com duas camadas de mousse de maracujá, coberto com chantilly e geléia de maracujá fruta. Orientamos pedir com 1 dia de antecedência para que ele possa afirmar bem.	R\$ 65 (preço médio)	R\$ 120 (preço médio)	R\$ 210	R\$ 310
B09-1-1-1	<b>Doce de Leite e Amendoim</b>	Massa branca, recheado com uma camada de doce de leite e outra camada de doce de leite com amendoim (paçoca).	R\$ 65 (preço médio)	R\$ 120 (preço médio)	R\$ 210	R\$ 310
B03-2	<b>Abacaxi com Coco</b>	massa branca de pão de ló, com duas camadas de creme inglês com abacaxi fresco (com calda) feito artesanal, e a cobertura é de chantilly e coco ralado por cima.	R\$ 65 (preço médio)	R\$ 120 (preço médio)	R\$ 210	R\$ 310

## BOLOS BRIGADEIRO

		Tamanho PP (4 a 5 fatias)	Tanho P (10 a 12 fatias)	Tamanho M (aprox. 15 a 20 fatias)	Tamanho G (aprox. 35 a 40 fatias)	
C01	<b>Brigadeiro Tradicional</b>	Massa de chocolate com dupla camada de recheio de brigadeiro tradicional que fazemos diariamente, e coberto com o mesmo brigadeiro e finalizado com chocolate granulado macio.	R\$ 65 (preço médio)	R\$ 120 (preço médio)	R\$ 210	R\$ 310
C02	<b>Brigadeiro com Morango</b>	Massa de chocolate, com duplo recheio de brigadeiro, coberto com mais brigadeiro e finalizado com granulado macio.	R\$ 65 (preço médio)	R\$ 120 (preço médio)	R\$ 210	R\$ 310
C03	<b>Casadinho</b>	O bolo casadinho é mais um dos preferidos pelos clientes. Chama casadinho porque vem recheado com os 2 tipos de brigadeiros: o Tradicional e o Branco, faz desse bolo outro carro-chefe.	R\$ 65 (preço médio)	R\$ 120 (preço médio)	R\$ 210	R\$ 310
C04	<b>Prestígio</b>	Massa de chocolate recheado de brigadeiro e nossa cocada cremosa, coberto com brigadeiro e coco fruta ralado polvilhado por cima.	R\$ 65 (preço médio)	R\$ 120 (preço médio)	R\$ 210	R\$ 310
C05	<b>Sonho de Valsa</b>	Recheado com a 1 camada de creme inglês, 1 camada de Doce de Leite + bombom Sonho de valsa picadinho. Cobertura de brigadeiro tradicional, raspas de chocolate ao leite e finalizado com mais bombom picadinho.	R\$ 65 (preço médio)	R\$ 120 (preço médio)	R\$ 210	R\$ 310
C02-1-4	<b>Brigadeiro clássico (por unidade)</b>	Consulte no whatsapp o valor do cento, para brilhar na sua mesa de aniversário!	sob consulta. Chame whatsapp através do site <a href="https://doceriadavovo.com">doceriadavovo.com</a>			

## BOLOS FLORESTA

		Tamanho PP (4 a 5 fatias)	Tanho P (10 a 12 fatias)	Tamanho M (aprox. 15 a 20 fatias)	Tamanho G (aprox. 35 a 40 fatias)	
C07	<b>Floresta com Morango</b>	O floresta é um recheio delicioso, feito à base de creme de leite, manteiga, Chocolate em pó cacau 100% e de 50% e um toque de conhaque / rum. A cobertura é também com o Floresta, finalizado com as raspas de chocolate e decorado no topo com morangos inteiros frescos.	R\$ 65 (preço médio)	R\$ 120 (preço médio)	R\$ 210	R\$ 310
C08	<b>Floresta com Cereja</b>	Recheio de Floresta (à base de creme de leite, manteiga, Chocolate em pó cacau 100% e de 50%) e as cerejas picadinhas. A cobertura é também com o Floresta, finalizado com as raspas de chocolate e as cerejas marrasquino.	R\$ 65 (preço médio)	R\$ 120 (preço médio)	R\$ 210	R\$ 310

## BOLOS NINHO

		Tamanho PP (4 a 5 fatias)	Tanho P (10 a 12 fatias)	Tamanho M (aprox. 15 a 20 fatias)	Tamanho G (aprox. 35 a 40 fatias)	
B07	<b>Ninho</b>	Recheio de Mousse de Ninho e cobertura de chantilly, raspas de chocolate branco e polvilhado com leite ninho.	R\$ 65 (preço médio)	R\$ 120 (preço médio)	R\$ 210	R\$ 310
B08	<b>Ninho com Abacaxi</b>	O abacaxi em calda é feito com a fruta fresca, e adiciona eles picadinhos, no creme inglês, compondo o recheio... Cobertura de chantilly, raspas de chocolate branco, abacaxi picado e polvilhado de ninho.	R\$ 65 (preço médio)	R\$ 120 (preço médio)	R\$ 210	R\$ 310
B09	<b>Ninho com Doce de Leite</b>	Recheio com 1 camada de Mousse de Ninho mais 1 camada de Doce de Leite, cobertura de chantilly e raspas de chocolate.	R\$ 65 (preço médio)	R\$ 120 (preço médio)	R\$ 210	R\$ 310
B10	<b>Ninho com Morango</b>	PRODUTO MUITO PROCURADO: Massa branca, com dupla camada do recheio de mousse de ninho e morango fresco picado, coberto com chantilly, raspas de chocolate branco e morangos frescos no topo.	R\$ 65 (preço médio)	R\$ 120 (preço médio)	R\$ 210	R\$ 310
B10-1	<b>Ninho com Alpino</b>	A massa é de chocolate. O recheio vai uma camada de mousse de ninho, e outra camada do recheio que criamos que os clientes estão adorando: o <strong>Alpino</strong> (doce de leite, Choc. Meio Amargo, baunilha e outros segredinhos...) Aproveite!	R\$ 65 (preço médio)	R\$ 120 (preço médio)	R\$ 210	R\$ 310
B13	<b>Ninho Trufado (Massa Branca)</b>	Recheado com 1 camada de Mousse de Ninho e 1 camada de Trufado. Cobertura de Chantilly, raspas de chocolate ao leite	R\$ 65 (preço médio)	R\$ 120 (preço médio)	R\$ 210	R\$ 310
B09-1	<b>Ninho com Frutas Vermelhas</b>	Massa branca, uma camada de mousse de ninho e outra camada de frutas vermelhas. A cobertura leva, raspas de chocolate, frutas vermelhas e polvilhado de ninho peneirado.	R\$ 65 (preço médio)	R\$ 120 (preço médio)	R\$ 210	R\$ 310
B10-2	<b>Ninho com Morango Bentô Fork</b>	Massa branca, com dupla camada do recheio de mousse de ninho e morango fresco picado, coberto com chantilly, raspas de chocolate branco e morangos frescos no topo. Fazemos esta arte diferenciada na parte de cima com o tema. Consulte via whastapp maiores detalhes e antecedência.	R\$ 65 (preço médio)	R\$ 120 (preço médio)	R\$ 210	R\$ 310
B10-3	<b>Ninho com Nutella</b>	Para quem ama nutella, temos essa opção, com a nossa massa suave e aerada, uma camada do mousse de ninho, e outra camada com a deliciosa nutella.	R\$ 85 (preço médio)	R\$ 160 (preço médio)	R\$ 250	R\$ 390

## BOLOS NOZES

B11	<b>Nozes</b>	O bolo de nozes é um dos bolos preferidos para momentos comemorativos como aniversários, bodas e casamentos. Mas é claro que podemos experimentar no nosso dia-a-dia, não é? Além do especial e suave pão de ló, tem duas camadas de um doce de leite muito leve com nozes moidas, cobertura de chantilly, e finalizado com raspas de chocolate branco e nozes picadas. Veja as datas especiais, e encomende este bolo para seu momento!	R\$ 65 (preço médio)	R\$ 120 (preço médio)	R\$ 210	R\$ 310
C06	<b>Nozes Chocolate</b>	Massa de pão-de-ló, duas camadas de doce de leite com nozes picadas, cobertura de chantilly e finalizado com raspas de chocolate tradicional escuro, e nozes.	R\$ 65 (preço médio)	R\$ 120 (preço médio)	R\$ 210	R\$ 310

## BOLOS TRUFADO

C11	<b>Trufado</b>	Dupla camada de recheio trufado, raspas de chocolate ao leite, polvilhado de chocolate meio amargo intenso	R\$ 65 (preço médio)	R\$ 120 (preço médio)	R\$ 210	R\$ 310
C13	<b>Bolo Alpino</b>	Dupla camada de recheio Trufado, raspas de chocolate ao leite, polvilhado de chocolate meio amargo intenso.	R\$ 65 (preço médio)	R\$ 120 (preço médio)	R\$ 210	R\$ 310



## BOLOS TENDÊNCIAS

E01	<b>Red Velvet Cake</b>	Com uma massa vermelha, recheio e cobertura de creme, esse ladrãozinho de suspiros possui nome: é ele o famoso bolo "Red velvet", que na tradução significa "veludo vermelho". O bolo por si só já é super atraente, com uma cor belíssima que chama a atenção e desperta os olhares (e a fome, claro)	<b>R\$ 180,00</b>
E03	<b>Bolo Oreo</b>	A massa parecida com Black Velvet, e nela colocamos vários biscoitos OREO (Nestlé). O recheio de ganache branca também leva A cobertura acrescentamos também diversos para decorar e reforçar o sabor do OREO!!	<b>R\$ 160,00</b>
E07	<b>Bolo de Festa Redondo - serve em torno de 10 pessoas</b> <b>Bolo Kit Kat - Redondo</b>	O bolo de festa redondo é uma ótima escolha da sua comemoração Serve em torno de 10 pessoas e fica muito bonito e personalizado. Você escolhe a massa, o recheio.  Bolo redondo de chocolate, com recheio de brigadeiro, cobertura de ganache com confetes coloridos e uma camada externa lateral com original chocolate kit kat. \n \nO recheio pode optar pelo creme inglês com morangos frescos picadinhos. Basta mencionar no campo observações, no pedido.	<b>R\$ 250,00</b>
	<b>Naked Cake (Bolo Pelado)</b> <b>Bolo Redondo temático FORK c/ Escrita personalizada</b>	Delicioso e lindo bolo decorado com escrita simples. (solicite com 2 dias de antecedência).	<b>R\$ 210,00</b>



## DOCINHOS E OUTROS

O02-1	<b>Brigadeiro clássico (meio cento e cento)</b>	Capriche na festa com nossos docinhos. Solicite valores de docinhos por whatsapp.	
OT06-1	<b>Cupcake</b>	Essa delícia é de origem inglesa, seu nome original é "Fairy Cake", que traduzindo significa "Bolo de Fada". É um pequeno bolinho para uma única pessoa, assado e delicioso. Essa versão é em tamanho individual (mini).	<b>R\$ 6,00</b>
O02-1-3	<b>Bicho de pé</b>	Esse docinho leva leite condensado e o que difere do brigadeiro tradicional, é não levar chocolate, mas colocamos produto sabor morango, dando a cor e o sabor característico, e não leva o granulado de chocolate.	<b>R\$ 3,00</b>
O02-1-3-1	<b>Camafeu</b>	O canafeu é um clássico em casamentos e também vai bem em qualquer momento. O interior dele é feito com uma massa de leite condensado, nozes picadas e manteiga, passando depois por processo de descanso. Após isso é dado o formato no camafeu, banha-se no fondant (aquela casquinha gostosa), e decorado com nozes em pedaço único. foi inspirado em uma jóia de pedra semi preciosa	<b>R\$ 3,50</b>
	<b>Trufa clássica</b>	As deliciosas trufinhas chegam na loja e vendem rápido, porque são gostosas e desmancham na boca.	<b>R\$ 3,00</b>
	<b>Trufa com cereja</b>	As trufas são feitas à base de chocolate com recheio de ganache, muito cremosa e aroma de rum, enroladas com cereja marasquino em calda. É paixão à primeira mordida! Preços especiais para 50 e 100 unidades.	<b>R\$ 3,00</b>
	<b>Bombom de Prestígio</b>	Feito com recheio de cocada e coberto com casca de chocolate ao leite.	<b>R\$ 3,00</b>
	<b>Bom-beijo</b>	O docinho bom-beijo é um doce de beijinho envolto e delicioso chocolate.	<b>R\$ 3,00</b>
	<b>Wafer de Nutella</b>	waffle de nutella tem uma crocância, banhado com chocolate ao leite e detalhado com chocolate branco. Ah... não vamos esquecer da Nutella!!	<b>R\$ 3,50</b>



## MACARON

T08-1	<b>Macaron Frutas Vermelhas</b>	Experimente os sabores e presenteie quem você gosta com esses delicados e lindos macarons. Aceitamos encomendas com antecedência, à partir de 10 unidades	<b>R\$ 5,50</b>
T08-1-1	<b>Macaron Pistache</b>	O macaron pistache está sempre presente em nossa vitrine das lojas. Mas acaba rápido.	<b>R\$ 5,50</b>
T08-1-2	<b>Macaron Chocolate Belga</b>	Experimente os sabores e presenteie quem você gosta com esses delicados e lindos macarons de chocolate belga.	<b>R\$ 5,00</b>



## TORTAS ESPECIAIS

T01	<b>Cheesecake de doce de leite</b>	Outra torta muito popular nos Estados Unidos, ela tem uma massa crocante/quebradiça, com recheio que leva muito queijo cream cheese. Pode ter variações na cobertura com Frutas vermelhas. Essa cheesecake de doce de leite "casa" muito bem com o recheio de queijo.	<b>R\$ 135,00</b>
T02	<b>Torta Trufada</b>	Massa fina e recheio elaborado com chocolates ao leite, o meio amargo e um pouco de cacau (o chocolate mais puro e com menos açúcar).	<b>R\$ 145,00</b>

T03	<b>Banoffe</b>	A banoffe é uma das tortas mais pedidas pelos clientes. Ela é leve, recheio de doce de leite, banana picada, coberto de chantily de creme de leite fresco e canela. Bom apetite!	<b>R\$ 135,00</b>
T04	<b>Torta de Limão</b>	Leva o delicioso recheio cítrico à base de creme de leite, leite condensado, suco e raspas de limão. E a cobertura vai um merengue bem alto, levemente escurecido no forno.	<b>R\$ 120,00</b>
T05	<b>Torta Espelhada Morango</b>	Tem massa crocante, um recheio de creme leve, e uma "piscina" de gelatina com tenros morangos submersos, tornando essa torta simplesmente deliciosa!	<b>R\$ 165,00</b>
T06	<b>Torta Holandesa</b>	A nossa, além do carinho no preparo, leva delicioso recheio à base de creme de leite e condensado, cobertura de chocolate meio amargo e creme de leite, finalizado com as bolachinhas Calypso, um capricho de torta!	<b>R\$ 145,00</b>
T07	<b>Torta Mousse de Chocolate</b>	Torta Mousse	<b>R\$ 135,00</b>
T08	<b>Cheesecake Frutas Vermelhas</b>	Além da massa crocante, o recheio preparado com um bom creamcheese, faz desse Cheesecake uma torta especial, ainda mais com a cobertura das suavemente cítricas frutas vermelhas, dando beleza e sabor a cada corte.	<b>R\$ 165,00</b>
T07-1	<b>Torta Cookie de Nutella!</b>	Para quem ama nutella!!	<b>R\$ 245,00</b>

### João Francisco Cake Designer

[doceriadavovo.com/francisco](http://doceriadavovo.com/francisco)

trabalhos com criações em pasta americana

acesse [doceriadavovo.com](http://doceriadavovo.com)

