··· NOVIOS ···

/ LAS TORTAS

Cada nivel tiene una altura de 16 cms app y está compuesto de 4 capas de bizcocho, 3 de salsa (va entre el bizcocho y el relleno) y 3 de relleno.

La cubierta es de buttercream suizo * no usamos fondant para cubrir *
Desde $2.400 el trozo
* El precio base contempla una opción de bizcocho, una de relleno y una o dos de salsa.
Pueden mezclarse bizcochos y rellenos en los distintos pisos con un costo extra.

/ TASTING

a. Sin tasting_ A veces por distancia o poco tiempo, necesitas verlo vía mail, con fotos de referencia o una breve explicación de lo que andas buscando. Aquí vamos afinando diseño y luego te envío una cotización. Una vez aceptada se abona el 50% y el resto una semana antes del evento.

b. El tasting con reunión_ para tortas de 70 trozos o más, tiene un valor de $12.000 y pueden venir los dos. Son 45 minutos aproximadamente y conversamos acerca del diseño, las flores, los colores y todo lo que sea correspondiente a la torta y/o mesa dulce.

c. Retiro de cajita de tasting_ una buena opción para tortas más pequeñas. Tiene un valor de $7.000 y debe ser retirado en el taller (comuna de Providencia). Prueban, eligen el sabor favorito y vemos el diseño vía mail.

Para chequear las fechas de los tastings programados puedes escribir a hola@lapetitebakery.cl o a través del formulario de contacto de la web.

En los siguientes días les mandaré una cotización. Si la aprueban, deben abonar vía transferencia bancaria el 50% y la fecha entonces queda tomada. El otro 50% se transfiere una semana antes del evento.

/ DESPACHO

El precio por despacho y montaje dependerá de la ubicación del evento y quedará estipulado en la cotización final.
* Para despachos fuera de Stgo. se pide un mínimo de 100 trozos. Dentro de Santiago el mínimo es de 50 trozos.

/ MENÚ

A.
Opciones de bizcocho:

· Chocolate Belga
· Vainilla
· Limón amapolas
· Coco
· Zanahoria

B.
Opciones de relleno:

· BS Vainilla
· BS Chocolate 70% cacao
· BS Caramelo Salado
· BS Café Espresso
· BS Mantequilla de Maní
· BS Lúcuma
· BS Maracuyá
· BS Frutos del Bosque
· BS Frambuesa
· BS galletas Oreo
· Frosting Queso crema
· Frosting Dulce de Leche

C.
Opciones de salsa:

- Curd de limón
· Caramelo Salado
· Manjar
· M Frambuesa
· M Frutos del Bosque
· M Naranja
· M Maracuyá
· Nutella

// EXPLICACIÓN

· BS: Buttercream Suizo: mezcla a base de merengue cocido, mantequilla y sabor. Más suave y aireado que el frosting.
· M: Mermelada hecha en casa con poca cantidad de azúcar.
· Ganache: es más amargo que el buttercream , chocolate altamente concentrado.
· Curd: crema de origen inglés a base de huevos, jugo de cítricos y azúcar. De carácter ácido.