



... NOVIOS ...

/ LAS TORTAS

Cada nivel tiene una altura de 13 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 discutimos 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:	B. Opciones de relleno:	C. Opciones de salsa:
· Chocolate Belga · Vainilla · Limón amapolas · Coco · Zanahoria	· BS Vainilla · BS Chocolate 70% cacao · BS Caramelo Salado · BS Café Espresso · BS Mantequilla de Maní · BS Lúcumá · BS Maracuyá · BS Frutos del Bosque · BS Frambuesa · BS galletas Oreo · Frosting Queso crema vainilla Rellenos especiales: · Ganache Chocolate 70% cacao	· 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.