CATÁLOGO

postres

Tres Cúpulas

SALÓN DE FIESTAS
Y BANQUETES



ALFAJORES



Galleta suave con relleno
de dulce de leche.
35 g. c/u.

BROWNIE´S





Chocolate TURÍN.
Azúcar glass o nuez.
50 g. c/u.

CHEESECAKE

NEW YORK



Fresa, frutos rojos, oreo, tortuga
o zarzamora.
150 g. Rebanada.

CUPCAKES

Tradicional:

Chocolate, mantequilla y vainilla.

Especial:

Fresa, mármol, red velvet.

Rellenos:

Crema pastelera, dulce de leche,
frutos rojos y nutella

Cubiertas:

Crema montada, frosting de queso,
fondant y oblea personalizada.

Tradicional: 70 g. c/u.
Rellenos: 100g c/u.




FE LI CI
DA DES







GALLETAS DE MANTEQUILLA

Presentaciones individuales, paquetes (3-6-8 pzs.) y domos de 20pzs.















GALLETAS PERSONALIZADAS

- Oblea comestible con el diseño de su preferencia (7cm).
- Decoradas en Icing Royal.







PASTISETAS



Bolsitas de 100g.

Domos de 250g.

PAVLOVAS



Merengue dulce, horneado con salsa de maracuyá o frutos rojos, con crema montada y frutos rojos.
70 g. c/u.

POSTRES DE VASO



Cheesecake frío

Fresa/Zarza/Durazno



Pay de limón.



Tiramisú.



Arroz con leche.



Mousse

Fresa/Durazno/ Chocolate

ROLL CAKE

Sabores biscocho:

Fresa, mantequilla y vainilla.

Rellenos:

Crema pastelera, durazno, fresa, frambuesa,frutos rojos y zarzamora.

Cubiertas:

Crema montada, crema de queso, crema de chocolate.



TARTALETAS









Rellenos:

Crema pastelera, mermelada de durazno, fresa, frutos rojos, zarzamora.

TARTAS



Rellenas de fruta natural:

Fresa, manzana y piña.

120g c/u.

TRUFAS



Base de chocolate TURÍN.

Chocolate semi amargo, con leche y blanco, oreo y vainilla.

20 g. c/u.

PASTEL TRADICIONAL

BISCOCHO:

Chocolate, mármol y vainilla.

BAÑOS DE PASTEL:

Almíbar: canela, vainilla, café. Tres leches tradicional y chocolate.

RELLENOS:

Crema de chocolate, frutas en almíbar.

Mermelada: durazno, fresa y zarzamora.

PASTEL ESPECIAL

BISCOCHOS:

Durazno, mantequilla, piña coco, red velvet, rompope.

BAÑOS DE PASTEL:

Jarabe de fresa, tequila, piña colada, rompope, whisky.

RELLENOS:

Buttercream oreo, crema pastelera de rosas, dulce de leche, fresas con crema, ganache de chocolate, frutos rojos.
Mousse: durazno, rompope, piña colada.
Queso crema, queso y zarza.

SABORES ESPECIALES:

Beso de ángel, choco-flan, pastel Matilda, pastel piña colada, pastel de zanahoria.


Melany
11
mis Pastelitos


Feliz cumpleaños
Ximena




Happy Birthday
SKYY
APPLETINI
SKYY
VODKA








Felicidades Matias Ezequiel
Mis
4 años












No me hará daño
graduarme así?
así Cómo?
así sin
Saber nada...