

RE CAVALLARI

BOLOS ESPECIAIS



Menu de bolos e doces



Sobre mim...

Sou formada em Administração, mas foi em 2020 que decidi seguir meu coração e transformar minha paixão por confeitaria em um trabalho que me realiza todos os dias. Desde então, tenho me dedicado a criar bolos que trazem alegria para momentos especiais.

Acredito que um bolo vai muito além de um simples doce – ele carrega emoções, memórias e um toque único de quem o prepara. Por isso, dedico todo o meu cuidado e carinho em cada etapa, desde a escolha dos ingredientes até a finalização, para garantir que cada cliente se sinta especial e surpreendido.

É um prazer poder compartilhar um pouco do meu mundo com você! 🍷

Bolos decorados com buttercream



Passo a passo para encomendar seu bolo:

Passo 1 - Escolha o tamanho do bolo

Passo 2 - Escolha o sabor do recheio e da massa do bolo

Passo 3 - Defina a decoração e adicionais

passo I

Escolha o tamanho do seu bolo:

Nossos bolos são vendidos por tamanho do aro - diâmetro. Para facilitar a decisão, colocamos também o peso aproximado, assim como a quantidade média de pessoas servidas.

PP



Aro 13cm

Aprox. 1300g
Serve até 8 pessoas

R\$ 210

P

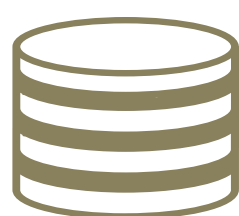


Aro 15cm

Aprox. 1800g
Serve de 12 a 15 pessoas

R\$ 290

M

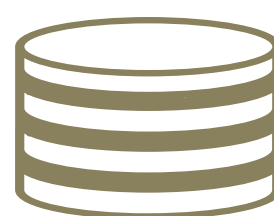


Aro 17cm

Aprox. 2300g
Serve de 18 a 20 pessoas

R\$ 350

G



Aro 20cm

Aprox. 3200g
Serve 30 pessoas

R\$ 490

Dicas e recomendações

Caso seu evento tenha mais de 30 convidados, sugiro uma composição de dois ou três bolos, que ficam lindas e podem ser feitas em sabores diferentes.



passo 2

Escolha o sabor do seu bolo:

Dividimos nossos sabores em duas categorias: massas de baunilha e massas de chocolate. A seguir, veja as combinações que oferecemos.

Bolos com massa de baunilha

1. Duas camadas de creme de leite condensado com geleia de framboesa e uma camada de brigadeiro de pistache.
2. Duas camadas de creme de leite condensado com geleia de morango e uma camada de ganache de morango.
3. Duas camadas de brigadeiro de limão siciliano com geleia de frutas vermelhas e uma camada de brigadeiro de limão siciliano sem geleia.
4. Duas camadas de brigadeiro de chocolate branco com geleia de framboesa e uma camada de brigadeiro ao leite.
5. Duas camadas de creme de leite condensado com geleia de frutas amarelas e uma camada de creme de leite condensado sem geleia.
6. Duas camadas de doce de leite com geleia de frutas vermelhas e uma camada de doce de leite sem geleia.
7. Duas camadas de creme de leite condensado com geleia de damasco e uma camada de doce de leite com nozes.
8. Duas camadas de creme de leite condensado com geleia de maracujá e uma camada de ganache de maracujá.
9. **Brulée** - Duas camadas de brigadeiro de baunilha brulée (maçaricado) e uma camada de brigadeiro de baunilha com crocante de açúcar.



Escolha o sabor do seu bolo:

Bolos com massa de chocolate

- 10.** Duas camadas de brigadeiro de leite ninho com nutella pura e uma camada de brigadeiro ao leite.
- 11.** Duas camadas de brigadeiro de pistache e uma camada brigadeiro de chocolate meio amargo.
- 12.** Duas camadas de brigadeiro meio amargo com caramelo salgado e uma camada de alpino.
- 13.** Duas camadas de doce de leite com raspas de chocolate e uma camada de alpino.
- 14.** Duas camadas de brigadeiro ao leite com geleia de morango e uma camada de creme de leite condensado com raspas de chocolate branco.
- 15.** Duas camadas de brigadeiro ao leite com geleia de framboesa e uma camada de alpino
- 16.** Duas camadas de brigadeiro meio amargo com geleia de maracujá e uma camada de ganache de maracujá.
- 17.** Três camadas de brigadeiro ao leite



passo 3

Defina a decoração

As decorações são cobradas a parte e variam conforme as diversas técnicas que compõem os diferentes modelos de bolo.

Entre as técnicas estão diferentes tons de buttercream, espatulados, drip, tons metálicos, aplicação de estencil, confeitos, etc. Você pode conferir os modelos em nosso perfil no instagram: @re.cavallari

Ítems adicionais de decoração

1. Flores a partir de R\$ 30
2. Biscoito decorado (unidade) R\$ 18
3. Macarrons (unidade) R\$ 10
4. Topper personalizado a partir de R\$ 35
5. Topper em acrílico a partir de R\$ 30
6. Frutas a partir de R\$ 25
7. Balões a partir de R\$ 40
8. Garden a partir de R\$ 30
9. Confeitos a partir de R\$ 20
10. Vela longa (unidade) R\$ 6



*Outros itens e técnicas podem ser consultadas por whatsapp.

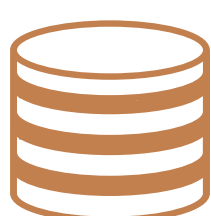
Bolo de brigadeiro belga

Duas camadas de massa de chocolate com recheio e cobertura de brigadeiro belga.

Finalizado com confeitos de chocolate belga e adicionais



P

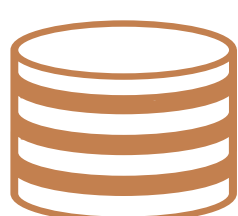


Aro 17cm

Aprox. 1500g

R\$ 195

M

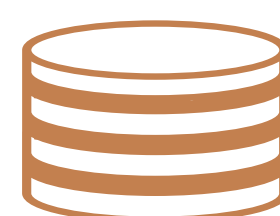


Aro 20cm

Aprox. 2000g

R\$ 240

G



Aro 23cm

Aprox. 2700g

R\$ 350

Brigadeiros

Sabores

Valor por unidade

1. Brigadeiro belga	R\$ 4,20
2. Beijinho	R\$ 3,20
3. Bruleé	R\$ 3,80
4. Leite ninho	R\$ 3,80
5. Leite ninho com nutella	R\$ 4,20
6. Limão siciliano	R\$ 3,80

*Mínimo de 25 unidades de cada sabor

RE CAVALLARI

BOLOS ESPECIAIS



ENCOMENDAS

Via whatsapp: (11) 99903-5864



PAGAMENTO

Via PIX (Renata M. Cavallari)
Chave: **11 99903 5864** (celular)

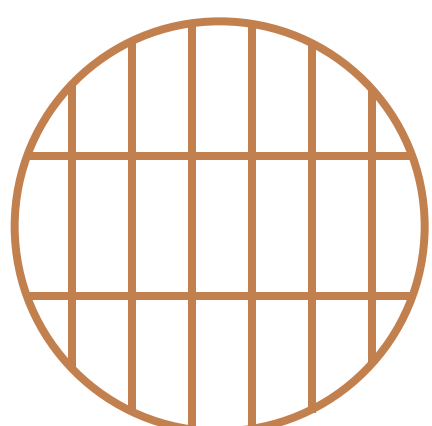


RETIRADA

Os pedidos devem ser retirados em Vinhedo,
em horário a ser combinado.
Consulte taxa e disponibilidade para entrega.

Instruções para Transporte e Armazenamento do seu bolo:

- Pedimos que transporte seu bolo com bastante cuidado, preferencialmente no chão do carro e se possível com o ar condicionado ligado.
- Caso haja um segundo transporte, é imprescindível que o bolo esteja gelado.
- O ideal é que o bolo vá imediatamente para a geladeira, onde deve permanecer até o início da festa. Sugerimos que nossos bolos sejam sempre consumidos em temperatura ambiente e não gelados.



Instruções para o corte do bolo:

Por ser um bolo alto o indicado é cortá-lo conforme o desenho ao lado. Faça um ou mais cortes na extensão total do bolo e depois corte este pedaço em fatias.



11 99903-5864



@re.cavallari

Vinhedo - São Paulo