

# Bolo Linha A

(Os bolos desta linha são à base de creme chantilly, deixando o bolo mais leve e suave)

- **Bolo Creme de Beijinho:**  
massa branca com recheio de chantilly com creme de coco.



- **Bolo Creme de Brigadeiro:**  
massa de chocolate com recheio de chantilly com brigadeiro.

- **Bolo Creme de Morango:**  
massa branca com recheio de chantilly com morango.



- **Bolo do Mês:** todo mês escolhemos um bolo diferente para fazer parte da linha A.

# Bolo Linha B

## - Abacaxi com Coco:

massa branca com recheio de creme de coco com pedaços de abacaxi, coberto com marshmallow, abacaxi e coco fresco.



## - Ameixa com Coco:

Massa de chocolate com recheio de creme de coco com ameixas cozidas e cobertura de marshmallow branco com olhos-de-sogra.



## - Brigadeiro:

Massa de chocolate com recheio de brigadeiro e cobertura de granulado.



## - Chocolimão:

Massa de chocolate com recheio de creme de limão, cobertura de chantilly, ganache e raspas de limão e placas de chocolate e calda de chocolate



## - Crocante:

Massa branca com recheio de brigadeiro e creme branco com crocante e cobertura de chantilly.



## - Felpudo:

Massa branca com recheio de creme branco e coco fresco, coberto com marshmallow branco com coco fresco.



## - Floresta Branca:

Massa branca com recheio de chantilly e cerejas picadas, coberto com raspas de chocolate branco e cerejas.



## - Floresta Negra:

Massa de chocolate com recheio de chantilly e cerejas picadas, cobertura de chantilly com raspas de chocolate, granulado e cerejas.



## - Limão:

Massa branca, recheio de mousse de limão com cobertura de chantilly e mousse de limão.



## - Maracujá:

Massa branca com recheio de mousse de maracujá, cobertura de chantilly com geléia de maracujá.



## - Mesclado:

Massa de chocolate, recheio de beijinho mole, cobertura de marshmallow, calda de chocolate com cerejas.



## - Negro Crocante:

Massa de chocolate, recheio de creme de chocolate com pedaços de chocolate crocante, com cobertura de chantilly, granulado e crocante



## - Prestígio:

Massa de chocolate com recheio de beijinho mole, coberto com chantilly de chocolate, calda de chocolate e bombons prestígio.



# Bolo Linha C

## - Bicho de pé:

Massa de chocolate com recheio de brigadeiro de morango coberto com chantilly de morango.



## - Chiffon:

Massa de chocolate com recheio de brigadeiro mole, chantilly, pedaços de chocolate meio-amargo, nozes e conhaque, coberto com marshmallow de chocolate e calda de chocolate.



## - Damasco:

Massa branca com recheio de creme branco com damasco cozido e coberto com marshmallow e doces de damasco.



## - Frutas Vermelhas:

Massa branca com recheio de creme branco e geléia de frutas vermelhas (amora, framboesa, mirtilo e morango) com cobertura de marshmallow rosa e calda de frutas vermelhas.



## - Leite Ninho:

Massa branca com recheio de Leite Ninho coberto com raspas de chocolate branco.



## - Leite Ninho e Damasco:

Massa branca com recheio de Leite Ninho com damascos cozidos cobertura de marshmallow e calda de caramelo.



## - Morango:

Massa branca com recheio de creme branco com morangos picados, coberto com chantilly ou marshmallow de morango e morangos



## - Mousse de Chocolate:

Massa de chocolate com recheio de mousse de chocolate, coberto com raspas de chocolate ao leite.



## - Mousse c/ Morango:

Massa de chocolate com recheio de mousse de chocolate com morangos picados, cobertura de mousse de chocolate, raspas de chocolate e morangos



## - Paçoca:

Massa branca com recheio de creme de paçoca e doce de leite, com cobertura de farofa de paçoca.



# Bolo Linha C

## - Sedução:

Massa de chocolate com recheio de brigadeiro e morangos picados, coberto com chantilly, calda de chocolate e morangos.



## - Suíço:

Massa de chocolate com recheio de brigadeiro mole com nozes cozidas e cobertura de raspas de chocolate ao leite e branco e nozes.



## - Suspiro:

Massa branca com recheio de creme branco, morangos picados e coberto com chantilly, suspiros e morangos.



## - Tentação:

Massa de chocolate com recheio de brigadeiro, morangos picados e chantilly, cobertura de marshmallow de morango, calda de chocolate e morangos.



## - Tropical:

Massa branca com recheio de creme branco com pêsego, abacaxi, morango e kiwi picados coberto com chantilly.



## - Trufado de Conhaque:

Massa de chocolate com recheio de trufa de conhaque e cobertura de gotas trufadas.



## - Trufado com uva:

Massa branca com recheio de trufas de chocolate branco com conhaque e pedaços de uva sem semente.



## - Trufado Misto:

Massa de chocolate com recheio de trufa de chocolate ao leite e branco com conhaque e cobertura de trufa mista.



## - Vermelho (Red Velvet):

Pão-de-ló vermelho com recheio de cream-cheese e cobertura de chantilly.



# Bolo Linha D

## - Baba de Moça:

Massa branca com recheio de baba-de-moça com nozes e cobertura de chantilly com fios de ovos e nozes.



## - Kit-Kat:

Massa de chocolate com recheio de brigadeiro mole, chantilly, pedaços de chocolate meio-amargo, nozes e conhaque, coberto com marshmallow de chocolate e calda de chocolate.



## - Nozes:

Massa branca com recheio de creme branco com nozes e cobertura de chantilly com nozes.



## - Nutella:

Massa de chocolate com recheio de creme de NUTELLA® com pedaços de chocolate com avelãs, cobertura de chantilly e crocante de avelãs.



# Bolo D/0%açúcar

## - Abacaxi com Coco sem açúcar:

Massa branca sem açúcar com creme de coco sem açúcar.



## - Morango:

Massa branca sem açúcar com creme branco com morangos.



## - Mousse:

Massa de Chocolate sem açúcar com recheio de mousse de chocolate diet com ou sem morango.

