

Rita Brigadeiros

DESDE 2005



BOLOS CASEIROS

NOSSOS BOLOS CASEIROS, SÃO AQUELES BOLOS COMO DAS CASAS DE NOSSAS AVÓS, REDONDO COM O FURO NO MEIO. PARA OS QUE POSSUEM CALDA DE BRIGADEIRO, ESTE FURO, É TODO COBERTO ATÉ O TOPO DE BRIGADEIRO "ESTILO VULCÃO", ASSIM NA HORA DO CORTE, ESSA CALDA ESCORRE, DEIXANDO AINDA MAIS DELICIOSO NOSSOS BOLINHOS, QUE SÃO SEMPRE FRESQUINHOS.

PARA ENCOMENDAR:

DIAS DE SEMANA: MÍNIMO DE 24H DE ANTECEDÊNCIA.

DIAS ESPECIAIS (FINAL DE SEMANA, NATAL, PÁSCOA, DIA DAS MÃES ETC): MÍNIMO DE 3 DIAS OU O QUANTO ANTES.

GRANDE: serve em torno de 22 fatias

- chocolate
- cenoura,
- bicho de pé,
- cocadinha,
- prestigio
- crème brûlée,
- dois amores
- churros

- .casadinho
- nozes com doce de leite
- .Leite ninho com Nutella
- Banana caramelizada

OPÇÕES SEM COBERTURA DE BRIGADEIRO:

- Laranja com calda de laranja ou com calda de chocolate

- Fubá com goiabada

- Maçã com canela

PEQUENO: serve em torno de 12 fatias:

- chocolate
- cenoura
- crème brûlée
- dois amores
- banana caramelizada

Leite ninho com Nutella (preenchido no meio –furo- com Nutella e cobertura de brigadeiro de Leite ninho)

OPÇÕES SEM COBERTURA DE BRIGADEIRO:

- laranja
- milho
- fubá com goiabada

BOLOS CONFEITADOS

Antecedência para pedidos: Pedidos com pelo menos 15 dias de antecedência para finais de semana e pelo menos 5 dias para o restante da semana.

Lembrando que quanto antes encomendar melhor, assim garante a data e horário que preferir para retirada.

Nossos bolos são vendidos por tamanho e decoração, para passarmos um orçamento é necessário sabermos para quantas pessoas serão e qual tipo de decoração gostaria. Bolos com mais de um andar: nossos bolos são somente com o primeiro andar de bolo verdadeiro e os demais de isopor, **com exceção do bolo naked cake, que fazemos até dois andares verdadeiros.**

Rendimento: quanto maior o numero de convidados, uma menor parcela da festa irá comer o bolo. Se a festa for para 50 convidados sugerimos um bolo de 60 fatias, já uma festa para 100-150 pessoas sugerimos um bolo de 80 fatias e assim contamos para mais ou menos convidados dos exemplos.

Modelos: Naked cake, chantininho, granulado de chocolate belga ou colorido, pasta americana, marshmallow , semi naked cake e Red Velvet (recheio de Butter Cream)

Massas: pão de ló (branca), chocolate, nozes e cenoura.

Recheios: brigadeiro tradicional, brigadeiro branco, casadinho (camadas intercaladas de brigadeiro tradicional e brigadeiro branco), nozes, doce de leite, doce de leite com geléia de damasco, cocadinha, prestígio, bicho de pé, leite ninho, pistache.

É possível escolher até dois recheios para o mesmo bolo, com exceção do sabores casadinho e prestígio.