

Nice cakes

Massas dos bolos:

Pão-de-ló;
Amanteigado de baunilha
Chocolate;
Café;
Limão;
Laranja;
Iogurte e coco;
Noz;
Amêndoa;
Avelã.

Recheios:

Brigadeiro gourmet de chocolate de leite
Brigadeiro gourmet de chocolate branco
Brigadeiro de chocolate branco e coco
Creme de chocolate (simples, com avelãs, caramelo ou aroma de café)
Trufa de leite condensado com ganache de chocolate negro
Crocante de chocolate
Crocante de frutos vermelhos
Crocante de coco
Creme de caramelo
Nutella simples ou com creme de chocolate
Merengue Italiano de manteiga aromatizado com: baunilha, chocolate branco, chocolate de leite, limão, maracujá ou frutos vermelhos
Cream cheese
Doce de ovos;
Doce de ovos com amêndoas laminadas ou nozes;
Lemon curd de limão.

Algumas sugestões de massas e recheios:

- Bolo de chocolate com recheio de crocante de chocolate.
- Bolo de baunilha com recheio de brigadeiro branco e coco.
- Pão-de-ló com recheio de trufa de leite condensado e ganache de chocolate negro
- Bolo de café com recheio de creme de caramelo.
- Bolo de limão com recheio de merengue italiano de manteiga com lemon curd de limão.
- Bolo de chocolate com recheio de crocante de frutos silvestres.
- Bolo de noz/amêndoa com recheio de doce de ovos.
- Bolo de chocolate com crocante de chocolate e doce de morango.