



# PIQUENIQUE

## MASSAS & RECHEIOS

### MASSAS

Chocolate  
Red velvet

- Cacau
- Cenoura e laranja
- Cenoura e baunilha
- Limão e sementes de papoila
- Iogurte natural
- Noz | Amêndoa

### RECHEIOS

- Ganache de chocolate preto | branco
- Creme de chocolate com avelã crocante
- Doce d'ovos
- Creme de queijo mascarpone
- Creme de baunilha
- Chantili e fruta da época
- Curd de framboesa | limão
- Manteiga de amendoim e doce de leite
- Caramelo salgado

### INFORMAÇÕES:

#### ORÇAMENTOS

Os valores dependem da decoração, número de convidados e local de entrega. Não trabalhamos ao quilo.

#### COBERTURA

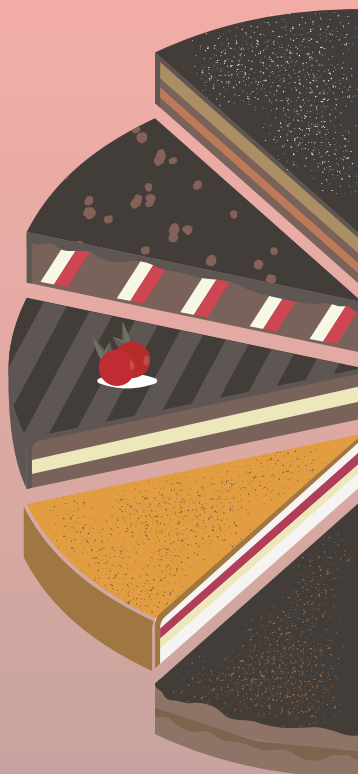
A cobertura é recomendada de acordo com a decoração escolhida, que pode variar entre pasta de açúcar; creme de manteiga, creme de baunilha, ganache de chocolate ou vários.

#### GLÚTEN

Apesar de estarem disponíveis algumas opções sem glúten, não podemos garantir a isenção completa de glúten, visto que também usamos farinha de trigo no mesmo local. Desta forma, não recomendamos a celíacos.

• Vegan

## AS NOSSAS COMBINAÇÕES FAVORITAS



Cenoura e laranja com  
creme de baunilha

Chocolate com recheio  
de mascarpone e frutos  
vermelhos

Chocolate com manteiga  
de amendoim e doce de  
leite

Limão com sementes  
de papoila e curd de  
framboesa

Chocolate com  
creme de chocolate e  
avelãs crocantes

Red Velvet com creme de  
queijo mascarpone

Amêndoa com doce d'ovos  
e amêndoa crocante

Cenoura com creme  
aveludado de chocolate



#queridopiquenique