



ba uní

BOLOS DECORADOS

BOLO PRESTÍGIO

Massa amanteigada de chocolate com recheio de cocada cremosa, coberto e espatulado com buttercream de baunilha.

BOLO DE BRIGADEIRO

Massa amanteigada de chocolate com recheio de brigadeiro ao leite cremoso, coberto e espatulado com buttercream de baunilha.

BOLO DUO

Massa amanteigada de chocolate com recheio de brigadeiro ao leite cremoso e brigadeiro de Leite Ninho®, coberto e espatulado com buttercream de baunilha.

VALORES E TAMANHOS

16 FATIAS ➤ **R\$175**

Diâmetro 13cm - Peso aprox. 2kg

39 FATIAS ➤ **R\$450**

Diâmetro 20cm - Peso aprox. 4,5kg

22 FATIAS ➤ **R\$255**

Diâmetro 15cm - Peso aprox. 2,5kg

60 FATIAS ➤ **R\$680**

Diâmetro 25cm - Peso aprox. 7,5kg



DECOR: FLORES
NATURAIS + FOLHAS
DE OURO

BOLO NINHO COM ABACAXI

Massa amanteigada de baunilha com recheio de brigadeiro cremoso de Leite Ninho®, compota de abacaxi caseira, coberto e espatulado com buttercream de baunilha.

BOLO NINHO COM NUTELLA

Massa amanteigada de chocolate com recheio de brigadeiro cremoso de Leite Ninho®, Nutella® e avelãs trituradas, coberto e espatulado com buttercream de baunilha.

BOLO NINHO E FRUTAS VERMELHAS

Massa amanteigada de baunilha com recheio de brigadeiro cremoso de Leite Ninho®, redução de frutas vermelhas caseira, coberto e espatulado com buttercream de baunilha.

VALORES E TAMANHOS

16 FATIAS ➤ **R\$175**

Diâmetro 13cm - Peso aprox. 2kg

39 FATIAS ➤ **R\$450**

Diâmetro 20cm - Peso aprox. 4,5kg

22 FATIAS ➤ **R\$255**

Diâmetro 15cm - Peso aprox. 2,5kg

60 FATIAS ➤ **R\$680**

Diâmetro 25cm - Peso aprox. 7,5kg



DECOR: DETALHES
DE BICO E PASTA
AMERICANA

BOLO MATILDA

Massa intensa de cacau com recheio de ganache de chocolate meio amargo coberto e espatulado com buttercream de baunilha.

BOLO RED VELVET

Massa veludo vermelho com toque de cacau e recheio de cream cheese frosting (tradicional americano), coberto e espatulado com buttercream de baunilha.

BOLO PISTACHE

Massa amanteigada de baunilha com recheio de brigadeiro de pistache 100%,coberto e espatulado com buttercream de baunilha.

MARACUJÁ COM CHOCOLATE

Massa amanteigada de chocolate com recheio de brigadeiro cremoso de maracujá feito com a polpa da fruta, coberto e espatulado com buttercream de baunilha.

VALORES E TAMANHOS

16 FATIAS ➤ **R\$195**

Diâmetro 13cm - Peso aprox. 2kg

39 FATIAS ➤ **R\$495**

Diâmetro 20cm - Peso aprox. 4,5kg

22 FATIAS ➤ **R\$260**

Diâmetro 15cm - Peso aprox. 2,5kg

60 FATIAS ➤ **R\$755**

Diâmetro 25cm - Peso aprox. 7,5kg

DECOR: SEMINAKED
COM FRUTAS
FRESCAS



DECORAÇÕES

DECORAÇÕES INCLUSAS

- * Trabalho de Bico (Exceto Vintage Cake)
- * Camadas Sobrepostas (Cachepô)
- * Efeitos: Mármore - Cimento Queimado - Aquarela
- * Estêncil (Consultar Modelos)
- * Drip
- * Confeitos Simples

DECORAÇÕES À PARTE (CONSULTAR)

- * Flores Naturais
- * Frutas Frescas
- * Folhas de Ouro
- * Folha de Açúcar
- * Papel de Arroz
- * Chocolate Sail (Esculturas de Chocolate)
- * Isomalt
- * Pasta Americana
- * Shaggy
- * Vintage



BUTTERCREAM

Buttercream, traduzido do inglês, significa creme de manteiga. Existem vários tipos de buttercream na confeitaria, mas o que utilizamos é o de merengue suíço. Ele tem textura aveludada e derrete na boca.

Dependendo do sabor do seu bolo, o buttercream pode ser saborizado com baunilha, leite em pó, chocolate, entre outros, além de possibilitar decorações incríveis!

MASSA AMANTEIGADA

É uma massa rica em sabor, diferente de um pão de ló, por exemplo. A massa amanteigada é úmida por si só e é normal ela ficar mais firme quando está gelada, porque a manteiga quando gelada endurece. Por isso, tire seu bolo da geladeira pelo menos 30 minutos antes de comer, assim a massa ganhará um pouco de temperatura e ficará super macia e ainda mais saborosa.

IMPORTANTE SABER!

Todos os bolos têm 4 camadas de massa e 3 de recheio. Eles medem entre 13cm e 14cm de altura.

Para bolos de andar, acrescentar 20% no valor na somatória dos diâmetros escolhidos.

DECOR: ESTÊNCIL
E PAPEL
DE ARROZ



FORMAS DE PAGAMENTO

50% do valor no ato do pedido e o restante no dia da entrega. Pode ser por PIX, cartão de crédito ou débito.

ENCOMENDAS

O prazo de encomenda é de pelo menos 3 dias úteis de antecedência, mas o aceite do pedido vai depender da disponibilidade na agenda.

ENTREGA

Informar o endereço com CEP, ponto de referência e consultar taxa de entrega.

CANCELAMENTO

Pedidos cancelados em 48 horas antes do dia da entrega não será mais devolvido os 50% pagos na entrada, após esse prazo, será cobrado o valor integral do bolo.

FICOU ALGUMA DÚVIDA?

Entre em contato pelo WhatsApp (18) 99157-7296, será um prazer te atender.





bauní
D O C E R I A

www.baunidoceria.com.br