



El momento de la tarta es uno de los más esperados, ya sea un cumpleaños, aniversario o boda, DOLCE SOGNO tiene la tarta perfecta para tu evento. Solo se utilizan los ingredientes más frescos, de la más alta calidad y de origen local tanto como sea posible para garantizar que su pastel no solo se vea increíble sino que también tenga un sabor delicioso. Para tartas de boda que se presentarán fuera del frigorífico durante varias horas, recomendamos sustituir la crema de yogur por crema de mantequilla.

## Sabores

### TRADICIONAL

#### **Vainilla - Fresa**

Bizcocho de vainilla de Madagascar con relleno de mousse de yogur de fresa.

#### **Limón**

Bizcocho de limón recién rallado con cuajada de limón casera y mousse de vainilla.

#### **Chocolate**

Finísimo bizcocho de chocolate suizo acompañado de una deliciosa mousse de galletas y nata.

### LIGERO Y AFRUTADO

#### **Almendra-Chocolate-Frambuesa**

El más fino bizcocho de chocolate con almendras y un ligero relleno de mousse de yogur de frambuesa.

#### **Vainilla-Fresa-Lima**

Bizcocho de vainilla de Madagascar con relleno de mousse de yogur de lima fresca y fresas dulces.

#### **Limón-Mango**

Jugoso bizcocho de limón con mousse de yogur de mango fresco local.

#### **Red Velvet**

Bizcocho americano de chocolate y vainilla con glaseado de queso crema.

### DECADENTE

#### **Chocolate-Oreo**

Bizcocho suizo de chocolate con fina mousse de yogur Oreo.

#### **Chocolate-Naranja**

Sevilla Bizcocho de naranja con mousse de chocolate blanco o negro.

#### **Zanahoria-Almendra-Limón**

Delicioso bizcocho de zanahoria y almendras con cuajada de limón casera y mousse de yogur de limón.

Todos los pasteles están hechos a mano por encargo y recién preparados según tus deseos, por lo que también puedes cambiar los pasteles anteriores y adaptarlos como quieras.

# *Elige tu combinacion*

## **Espanja/cupcake:**

Vainilla  
Limón  
Naranja  
Chocolate  
Zanahoria  
Terciopelo rojo

## **Relleno/topping:**

Fresa  
Frambuesa  
Limón  
mango  
Naranja  
Chocolate blanco o húmedo

Cada bizcocho se compone de cuatro capas iguales de bizcocho con tres generosas capas de relleno para que tengas un corte perfecto. Para terminar, los pasteles se cubren con una fina capa de merengue suizo de mantequilla o como base con una fina capa de fondant para lograr un aspecto perfecto y elegante.

Importante: Todos nuestros pasteles/cupcakes/galletas contienen trigo, huevos y lácteos. Todos los macarons contienen frutos secos, huevos y productos lácteos. Los productos se elaboran en una cocina que utiliza frutos secos. Para más información sobre alérgenos, póngase en contacto con nosotros.

Debido a la disponibilidad de ingredientes, es posible que algunos sabores no estén disponibles en todo momento.

# Lista de precios

El precio de las tartas se calcula en función de las raciones y del diseño. El precio de la ración orientativo es de 4€ p.p. en las tartas más sencillas hasta 10€ p.p. con decoración más elaborada de fondant y pasta de azúcar.

El precio de las figuras personalizadas en fondant varía entre 10€ y 150€ en función de la complejidad de las figuras.

El precio de las cupcakes decoradas es de 1,50€ (mini cupcakes con decoración básica), 2€ (medianas), 3€ (grandes) y 4€ (grandes, decoradas en 3 dimensiones) siendo el pedido mínimo 6 unidades.

El precio de las galletas varía entre 2€ y 6€ en función del diseño, siendo el pedido mínimo 6 unidades. Posibilidad de envolverlas en bolsitas individuales y con etiqueta personalizada por 0,50€ unidad.

El precio de los cake pops varía entre 2€ y 3€ según el diseño, siendo el pedido mínimo 6 unidades.

Consúltenos precio para la decoración personalizada de cumpleaños, bautizos, bodas, comuniones y fiestas. Cajas de chuches, etiquetas, toppers, pajitas personalizadas, banderines, ...). Mesas dulces decoradas a la medida de tu presupuesto.

También ofrecemos el alquiler de los expositores para las tartas, cupcakes y cookies.

Para la confirmación del pedido, se deberá abonar el 50% del valor total por adelantado y el resto se pagará a la entrega. Las tartas de bodas, se deberán abonar en su totalidad antes del día de la celebración.

Todos nuestros pasteles son personalizados y hechos por encargo, por lo tanto el precio de cada pastel puede variar según el diseño, el tamaño y su complejidad. No dude en contactar con nosotros para solicitar presupuesto sin compromiso en [info@dolcesogno.es](mailto:info@dolcesogno.es).

*Estaremos encantados de asesorarte sobre como hacer que el momento mas dulce de tu gran día sea inolvidable.*

Tu equipo de **DOLCE SOGNO**