

[sobre a addolcire...]

Aqui não tem nada bonito de ver e ruim de comer. Só tem vez aquilo que é cremoso, recheado, artesanal, fresco e delicioso.

Sempre tive gosto por essa história de mexer com chocolate... Por isso, fiz cursos de especialização em sobremesas na Itália e de bombons na escola da Barry Callebaut.

Pra quem já me conhece, sabe que só trabalho com ingredientes de qualidade, sem conservantes e aromatizantes artificiais. Pra quem não sabe, tive uma loja física por alguns anos. Um tempo atrás, optei por trabalhar apenas sob encomenda e renovar a nossa Addolcire. Agora, estou ainda mais voltada a atender eventos - de aniversários infantis e casamentos a encontros com amigos.

Preparo bombons, brigadeiros, bolos, tortas, cheesecakes, brownies, cookies, pães de mel e, ufa, quiches. Ah, temos opções diets, veganas e sem glúten.

Pedidos com sabor ou decoração personalizada, é só avisar que a gente prepara!

Quer dar uma espiada no que tenho feito ultimamente? Segue minha página no instagram @addolcire

No site www.addolcire.com.br você vai encontrar outras informações e também o blog onde divido receitas e experiências do meu dia-a-dia.

Karri Mantovani

[MENU]

1. bolos

2. sobremesas & doces

3. brigadeiros

4. docinhos & bombons finos

5. infantis & temáticos

6. quiches & tortas



balay

[MONTE SEU BOLO ...]

- Para quantas pessoas é o bolo?
 - Escolha a massa
- Combine o recheio, a cobertura e a finalização

[MASSA]

- Branca: simples | com Semente de Papoula | com Limão Siciliano | com Laranja
 - Cacau
 - Red Velvet
 - Nozes
 - Matcha
 - Cenoura
- Cookie de Baunilha com gotas de chocolate
 - Biscoito de Baunilha | Chocolate

[RECHEIO - COBERTURA]

- Brigadeiro: Choco ao Leite | Choco Amargo | Branco | Paçoca | Pistache | Avelã | Beijinho
- Ganache de Chocolate ao Leite | Amargo | Branco | ao Leite com Whisky
 - Creme de Baunilha
 - Creme de Limão Siciliano
 - Marshmallow (tostado ou não)
- Buttercream: Branco | Leite Ninho® | Chocolate

[FINALIZAÇÃO]

- Castanhas caramelizadas
 - Brigadeiros enrolados
 - Suspiros
 - Pedacos de Cookie
 - Calda de Caramelo ou de Frutas
- Frutas frescas (Berries, Morangos ou mistas - confirmar disponibilidade)
 - Flores naturais (confirmar disponibilidade)
 - Flores de açúcar (confirmar disponibilidade)



*Sobremesas
&
Doses*

[COOKIE]

- Cookie de Baunilha com gotinhas de Choco Belga *
- Cookie de Cacau com gotinhas de Choco Branco *
- Cookie recheado com Doce de Leite ou Nutella® *

[PÃO DE MEL]

- Banhado em Chocolate ao Leite e SUPER molhadinho, nas versões mini (2,5cm x 2,5 cm) * ou tradicional (4cm x 4cm) *

[BROWNIE]

- Fudge de Chocolate com Amêndoas na marmitinha individual (8cm x 6cm) * ou na versão redonda grande (serve 16 pedaços)

[LEMBRANCINHA]

- Bem Casado de Doce de Leite *
- Bem Casado de Goiabada *
- Marmitinha (8cm x 6cm) de Bolo Gelado de Coco *

[TORTA]

- Torta de Caramelo e ganache de Chocolate Belga meio Amargo (serve 12 pedaços)
- Torta de Castanha-de-Caju caramelizada e Oreo® (serve 10 pedaços)
 - Torta de Limão com Marshmallow (serve 12 pedaços)
- Cheesecake com Coulis de Frutas Vermelhas | Nutella | Goiabada (serve 10 pedaços)

* IMPORTANTE: verifique qual a quantidade mínima do pedido para estes itens



brügdetros



[TRADICIONAL - 14g]

- Brûlée (Branco com crostinha de Açúcar queimado)
 - Leite Ninho®
 - Beijinho
- Doce de Leite com toque de Canela
 - Chocolate ao Leite
 - Chocolate Amargo
 - Paçoca
 - Pistache
 - Nozes

[RECHEADO]

- Chocolate belga recheado com Caramelo salgado
- Chocolate belga recheado com Nutella®

*IMPORTANTE: pedido mínimo de 15 unidades por sabor
Sabores personalizados também são aceitos



dociunhas e
bamboras
finas

[TRADICIONAL]

- Romeu & Julieta: Goiabada e Queijo Grana Padano com Chocolate Amargo
 - Camafeu de Nozes
 - Bananada com Chocolate Branco
 - Cocada com Chocolate Amargo
- Mineirinho: recheio cremoso com Cachaça
 - Gianduja: Chocolate ao Leite e Avelãs
- Trufado de Maracujá com Chocolate ao Leite
 - Trufado de Whisky com Chocolate ao Leite
 - Trufa de Alecrim com Chocolate Branco
 - Trufa Belga Amarga

[NA TACINHA]

- Mousse de Chocolate
- Tiramisù

[DIET]

- Trufado de Maracujá com Chocolate ao Leite
- Crocante de Castanhas com Chocolate ao Leite | Amargo
- Creme de Confeiteiro com Geleia de Damasco na tacinha
- Mousse de Chocolate Belga Amargo na tacinha

[VEGANO]

- Crocante de Castanhas com Chocolate Belga 70% Cacau
- Geleia de Frutas Vermelhas | Amarelas com Chocolate Belga 70% Cacau
- Trufado de Chocolate Belga 70% Cacau com Leite de Castanhas

Casamentos & Festas

- Para degustações, será cobrado o preço unitário de cada bombom. No pagamento do pedido final, o valor dos bombons aceitos na degustação é descontado (pedido mínimo de 6 unidades)

- Para o pedido final, mínimo de 150 unidades no total e 25 unidades por sabor (para atingir o preço de eventos). Entrega e montagem de mesa são cobradas à parte



infantus
&
venatus

[OPÇÕES PERSONALIZADAS DE DECORAÇÃO]

- Biscoito de Baunilha | Chocolate decorado com Chocolate
 - Pirulito de Chocolate pequeno ou médio
- Cakepop (bolo com Nutella® ou Doce de Leite no palito)
 - Mini Cupcake
 - Cupcake
 - Pão de Mel
 - Bombom

IMPORTANTE: verifique qual a quantidade mínima do pedido para estes itens

Especialmente nesta categoria, todos os itens são personalizados de acordo com o tema da festa e pedido do cliente



quiches &
Tartas

[QUICHES SEM GLÚTEN]

- Lorraine: Bacon e Gruyère
 - 4 Queijos
 - Escarola
 - Shiitake
- Tomate Seco e Manjericão

[TORTA FOLHADA]

- Caponata (berinjela, pimentão amarelo, tomate, cenoura, azeitona verde e ervas) - vegana
 - Frango desfiado com palmito e Catupiry®
- Costela desfiada com cerveja preta e cebola caramelizada

Pedidos:

- Por whatsapp - (11)99638.4420 ou direct no instagram da @addolcire
 - Verificar quantidade mínima do pedido conforme item
- Para degustações, será cobrado o valor de cada doce e, no pagamento da encomenda para o evento, o valor dos que foram selecionados é descontado
 - Pagamentos somente em dinheiro ou transferência bancária
 - Entregas são cobradas à parte