



— MENU —  
BOLOS & SOBREMESAS

PECCATO  
DOCES

---

# VAMOS FAZER SEU PEDIDO?

---

1

Entre em contato com a gente:

 **41 99715 4996**

 **41 3206 5004**

2

Pedimos **3 dias** de antecedência para organizarmos nossa produção.

3

Fazemos entregas\* de segunda a sexta. Aos sábados, o pedido deverá ser retirado no nosso atelier.

\* Favor consultar o valor da taxa de entrega para a sua região.

4

Agora é só se deliciar com nossos bolos e sobremesas, e criar memórias incríveis.







## TRUFADO DE MORANGO COM CHOCOLATE AO LEITE

Massa de chocolate, brigadeiro branco com morangos e brigadeiro ao leite. Finalizado com trufa de chocolate ao leite, morangos e barrinhas de chocolate ao leite.



## TRUFADO DE UVA VERDE

Massa branca, brigadeiro branco com uvas e brigadeiro ao leite. Finalizado com ganache e barrinhas de chocolate branco, decorado com uvas e brigadeiros de uva cristal.



## TRUFADO DE MORANGO COM CHOCOLATE BRANCO

Massa branca, brigadeiro branco com morangos, brigadeiro ao leite e trufa meio amargo. Finalizado com trufa de chocolate branco, morangos, e barrinhas de chocolate branco.



## DOIS AMORES

Massa de chocolate, brigadeiro branco, brigadeiro ao leite e trufa de chocolate ao leite. Finalizado com ganache e barrinhas de chocolate ao leite, decorado com brigadeiros com granulado belga.



## MARTA ROCHA

Massa branca, suspiro com nata, ovos moles, brigadeiro branco e crocante de nozes. Finalizado com ganache e barrinhas de chocolate branco e decorados com crocante de nozes.



## PRESTÍGIO

Massa de chocolate, brigadeiro branco, brigadeiro ao leite e cocada cremosa. Finalizado com trufa de chocolate ao leite, raspas e barrinhas de chocolate ao leite.

## STROGONOFF DE NOZES COM BRIGADEIRO BRANCO E DAMASCO



Massa branca, brigadeiro de chocolate branco com damasco e strogonoff de nozes. Finalizado com ganache e barrinhas de chocolate branco e decorados com raspas de chocolate branco.





## RED VELVET

Massa vermelha, creme de cream cheese e geleia artesanal de frutas vermelhas. Finalizado com morangos.



## MERENGUE E MORANGO

Massa branca, ovos moles, nata, suspiro, brigadeiro branco e morangos. Finalizado com merengue maçaricado e morangos.



## BRIGADEIRO DE LIMÃO SICILIANO E PISTACHE

Massa branca, brigadeiro de limão siciliano, nata, brigadeiro branco e pistache. Finalizado com chantilly, pistache granulado e rodela de limão siciliano



## CHARLOTTE DE FRUTAS VERMELHAS

Massa branca, brigadeiro ao leite, zabaione e morangos. Finalizado com chantilly, seleção de frutas vermelhas e biscoito tipo champagne.



## ZAIRA

Massa de pistache, brigadeiro de laranja e doce de leite. Finalizado com merengue maçaricado, pistache e laranja.



## PISTACHE E FRUTAS VERMELHAS

Massa branca, brigadeiro de pistache e geleia artesanal de frutas vermelhas. Finalizado com buttercream, pistache e frutas vermelhas.



## CRÈME BRÛLÉE E FRUTAS VERMELHAS

Massa branca, brigadeiro de crème brûlée e geleia artesanal de frutas vermelhas. Finalizado com brigadeiro de crème brûlée e seleção de frutas vermelhas.



## FERRERO

Massa de chocolate, trufa de avelã, avelãs caramelizadas e creme quatro leites. Finalizado com buttercream de chocolate, bombons artesanais ferrero e avelãs.



## PINK LEMONADE

Massa branca, brigadeiro de limão siciliano e geleia artesanal de morango. Finalizado com buttercream de morango.



## ABACAXI COM COCO

Massa branca, brigadeiro branco com cocada e zabaione com abacaxi. Finalizado com chantilly, coco e abacaxi.



## MIL FOLHAS DE MORANGO

Massa branca, com zabaione e geleia artesanal de morango, e massa folhada com doce de leite. Finalizado com chantilly.











PECCATO



# TRIFLE DE MORANGO

Camadas intercaladas de morango, brigadeiro branco, pão de ló e brigadeiro ao leite. Finalizado com morangos e granulado belga.

-

Embalagem 2L.



PECCATO



# TRIFFLE DE UVA

Camadas intercaladas de uva, brigadeiro branco, pão de ló e brigadeiro ao leite. Finalizado uvas.

-

Embalagem 2L.



PECCATO

# STRAWBERRY PAVLOVA

Camadas intercaladas de morango, zabaione, doce de leite, pão de ló e suspiro.

Embalagem 2L.











# PECCATO

DOCES

Al. Dr. Carlos de Carvalho 2380

Bigorriho . Curitiba . PR

41 99715 4996 . 41 3206 5004

@peccatodocesfinos

[www.peccatodocesfinos.com.br](http://www.peccatodocesfinos.com.br)