

A close-up photograph of a chocolate cake. The cake is covered in a smooth, dark chocolate glaze. Several fresh strawberries are placed on top, each dusted with a fine layer of white powdered sugar. The background is softly blurred, showing what appears to be a bakery or kitchen setting with shelves and other items.

TORTAS

Pão
Delícia

Primeiro passo:

Escolha o peso e o formato da sua torta:

Redonda (no máximo 1,7kg)

Quadrada (mais de 1,7kg)

Segundo passo:

Escolha a massa:

Chocolate (preta)

Baunilha (branca)

Mesclada (branca e preta)

Terceiro passo:

Escolha o recheio:

Chocolate com morango

Brigadeiro

Prestígio

Morango Cremoso

Leite condensado com morango

Leite condensado com abacaxi

Doce de leite com nozes

Doce de leite com coco

Doce de leite com ameixa

Baba de moça

Baba de moça com abacaxi

Baba de moça com nozes

Baba de moça com morango

Baba de moça com ameixa

Mousse de leite ninho

Creme de Avelã

Abacaxi com coco

Tem outra sugestão de recheio?

Conta pra gente que nos empenharemos da melhor forma possível para fazer pra você!

Quarto passo:

Escolha a cobertura:

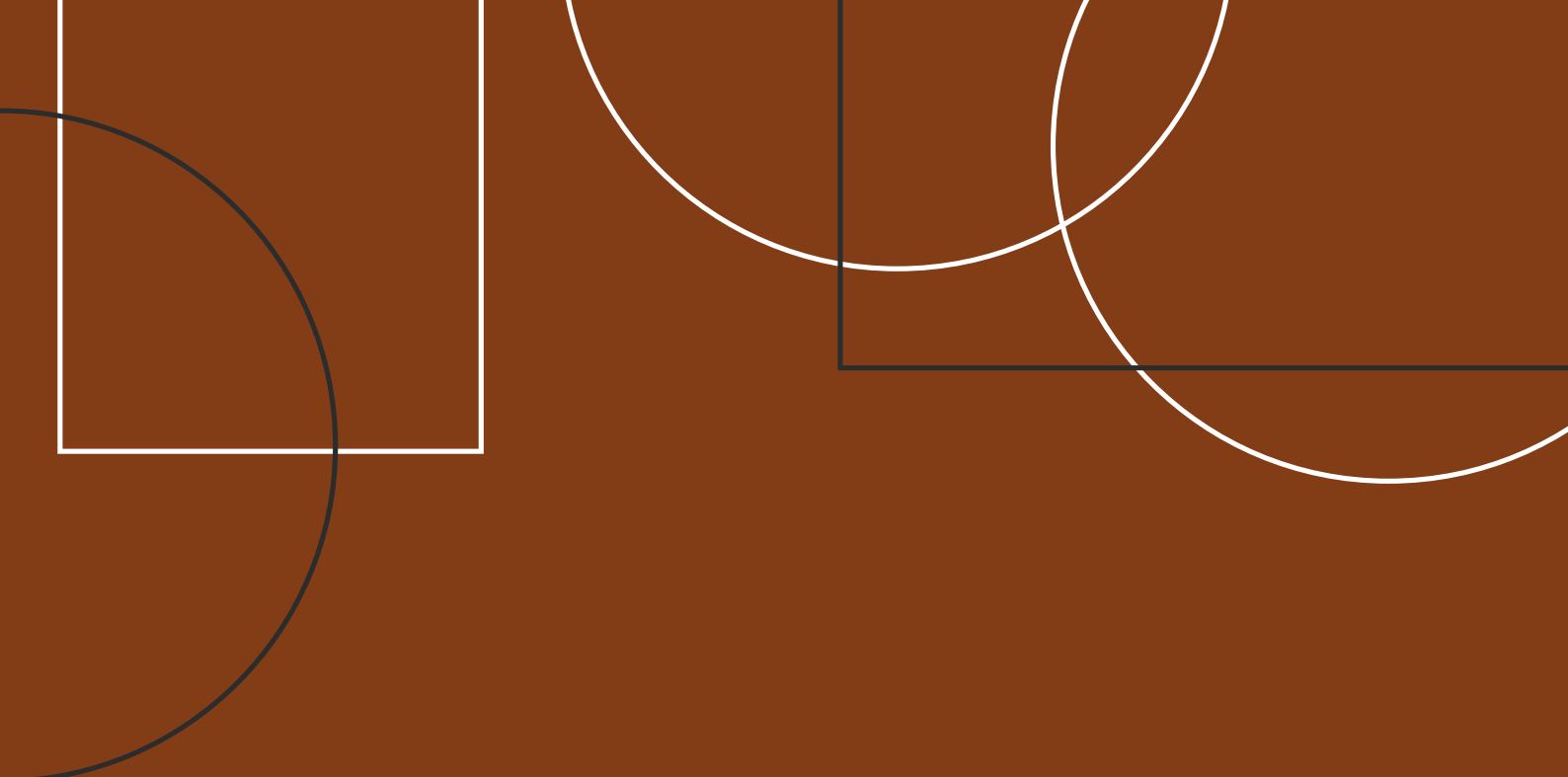
Chantilly de baunilha (padrão)
Chantilly de chocolate
Ganache de chocolate ao leite
Ganache de chocolate meio amargo
Ganache de chocolate branco

Quinto passo:

Escolha os confeitos:

Granulado preto
Granulado colorido
Confete
Raspas de chocolate
Frutas Frescas
Brigadeiro enrolado
Bis
Biscoito Look
Escritos de chocolate

Estamos abertos a sugestões aqui também!
O que você gostaria que decorasse sua torta?



As tortas elaboradas mediante encomenda saem a \$49,99/kg e nos pedimos 24 horas de antecedência para a melhor programação e consequentemente, o melhor resultado que só a Nova Pão Delícia pode te proporcionar!

Podemos também adicionar preferências a sua torta, como monta-la mais molhadinha ou com dois recheios, porém nesse caso, indicamos conversar com um de nossos consultores, para a melhor instrução, devido a mudança de peso que isso pode gerar para o produto!

#VemPraDelícia

