




Cardápio de Encomenda





A **Mania Torta** é uma confeitaria que nasceu de receitas passadas de geração em geração. Desde então estamos **traduzindo a fórmula do amor em forma de doce** usando ingredientes de altíssima qualidade adicionado de muito afeto, para que nossos clientes sintam o enorme carinho que colocamos em cada produto. Trabalhamos com encomendas feitas com antecedência e sempre temos os doces de pronta entrega, além do delivery que traz uma maior comodidade para o cliente.

Desejamos uma excelente experiência!

Recomendamos 100g por pessoa, então na hora de encomendar é só multiplicar esse valor pelo número de convidados para saber o tamanho total do seu bolo.

Sabores Tradicionais

Os nossos bolos são feitos com ingredientes selecionados e com muito carinho, traduzindo a fórmula do amor em forma de doce.

Ninho
Tradicional



Leite Ninho //R\$75 o kg

O Pão de Ló é o Tradicional, acompanhado de 2 camadas de Mousse de Leite Ninho. Finalizado com Mousse de Leite Ninho e raspas de Chocolate Marfim.

Leite Ninho (massa preta) //R\$75 o kg

O Pão de Ló é de Chocolate, acompanhado de 2 camadas de Mousse de Leite Ninho. É finalizado com Mousse de Chocolate e raspas de Chocolate Blend.

Leite Ninho com Mousse de Chocolate //R\$75 o kg

Feito com o Tradicional Pão de Ló, possui uma camada do Mousse de Leite Ninho e uma camada de Mousse de Chocolate. A finalização é composta pelo Leite Ninho e raspas de chocolate mescladas.

Leite Ninho com Mousse de Chocolate (massa preta) //R\$75 o kg

Feito com o Pão de Ló de Chocolate, possui uma camada do Mousse de Leite Ninho e uma camada de Mousse de Chocolate. A finalização é composta pelo Mousse de Chocolate e raspas de Chocolate Blend.

Mousse de Chocolate //R\$75 o kg

O pão de ló é no sabor de chocolate com 2 camadas de Mousse de Chocolate. Finalizado com o Mousse e raspas de Chocolate Blend.

Frutas //R\$75 o kg

Pão de Ló tradicional acompanhado de 2 camadas de recheio de creme com abacaxi, pêssigo, coco e ameixa. Essa torta é finalizada com Chantilly e frutas no topo.



As Melhores Combinações de Ninho

A combinação perfeita entre o nosso carro chefe e outros diversos sabores que deixa tudo ainda mais gostoso, vem conferir a seleção de recheio que fizemos!

Leite Ninho com Abacaxi //R\$80 o kg

O Tradicional Pão de Ló é acompanhado de 2 camadas do Mousse de Ninho com pedaços de Abacaxi. A finalização é feita com o Mousse de Leite Ninho puro, raspas de chocolate Marfim, abacaxi e cereja no topo.

Leite Ninho com Brigadeiro //R\$80 o kg

O Pão de Ló é o tradicional, adicionado de 1 camada de Mousse de Leite Ninho e 1 camada de Brigadeiro. É finalizado com o Mousse de Leite Ninho e raspas de chocolate mescladas.

Leite Ninho com Morango //R\$80 o kg

O Tradicional Pão de Ló é acompanhado de 2 camadas do Mousse de Leite Ninho com pedaços de Morango. A finalização é feita com o Mousse de Leite Ninho, raspas de chocolate Marfim e morangos.

Leite Ninho com Morango (massa preta) //R\$80 o kg

O Pão de Ló é de chocolate acompanhado de 2 camadas do Mousse de Leite Ninho com pedaços de Morango. A finalização é feita com o Mousse de Chocolate, raspas de Chocolate Blend e morangos.

Leite Ninho com Mousse Belga //R\$80 o kg

O Pão de Ló é o tradicional, adicionado de 1 camada de Mousse de Leite Ninho e 1 camada de Mousse de Chocolate Belga. É finalizado com o Mousse de Leite Ninho e raspas de Chocolate Blend.

Leite Ninho com Nozes //R\$80 o kg

O Pão de Ló é o Tradicional, acompanhado de 2 camadas do Mousse de Leite Ninho com Nozes trituradas. É finalizado com o Mousse de Leite Ninho, raspas de Chocolate Marfim e Nozes e cereja no topo.

Leite Ninho com Nutella //R\$80 o kg

O Pão de Ló é o tradicional, adicionado de 1 camada de Mousse de Leite Ninho e 1 camada de Nutella. É finalizado com o Mousse de Leite Ninho e raspas de chocolate mescladas.

Leite Ninho com Ovomaltine //R\$80 o kg

O Pão de Ló é o Tradicional, acompanhado de 2 camadas do Mousse de Leite Ninho e Creme de Ovomaltine. É finalizado com o Mousse de Leite Ninho e raspas de Chocolate mescladas.

Leite Ninho com Ovomaltine (massa preta) //R\$80 o kg

O Pão de Ló é o de Chocolate, acompanhado de 2 camadas do Mousse de Leite Ninho e Creme de Ovomaltine. É finalizado com o Mousse de Chocolate e raspas de Chocolate Blend.

Leite Ninho Trufado //R\$80 o kg

Pão de Ló Tradicional com 2 camadas de Mousse de Leite Ninho e ganache de Chocolate Meio Amargo. A Finalização é feita com Mousse de Leite Ninho e raspas de chocolate mescladas.





O verdadeiro significado de tanto faz.

Por aqui você encontra os sabores super especiais e que todo mundo ama, seus convidados vão ficar apaixonados em casa pedaço.

Brigadeiro //R\$80 o kg

O Pão de Ló é o de Chocolate, com 2 camadas de Brigadeiro Gourmet. É finalizado com Mousse de Chocolate e raspas de Chocolate Blend.

Brigadeiro com Prestígio //R\$80 o kg

O Pão de Ló é de Chocolate, acompanhado de 1 camada de Brigadeiro Gourmet Preto e 1 camada de Prestígio. É finalizado com Mousse de Chocolate e raspas de Chocolate Blend.

Brigadeiro Duo //R\$85 o kg

O Pão de Ló é de Chocolate, acompanhado de 1 camada de Brigadeiro Gourmet Preto e 1 camada de Brigadeiro Gourmet Branco, ambos artesanais. É finalizado com Mousse de Chocolate, Calda de Brigadeiro Branco e Brigadeiros no topo.

Brigadeiro Duo com raspas //R\$80 o kg

O Pão de Ló é de Chocolate, acompanhado de 1 camada de Brigadeiro Gourmet Preto e 1 camada de Brigadeiro Gourmet Branco, ambos artesanais. É finalizado com Mousse de Chocolate e raspas de Chocolate Blend.

Doce de Leite com Ameixa //R\$80 o kg

O Pão de Ló é o Tradicional, acompanhado de 2 camadas de Doce de Leite e Ameixas picadas. É finalizado com Chantilly, pedaços de Ameixa e Cereja.

**Brigadeiro
Duo**



Floresta Negra //R\$80 o kg

O Pão de Ló é de chocolate, acompanhado de 2 camadas de Mousse de Chocolate Belga e cerejas picadas. É finalizado com Mousse de Chocolate, raspas de chocolate blend, rosetas de chantilly e cerejas.

Frutas Vermelhas //R\$85 o kg

O Pão de Ló é o Tradicional, adicionado de 2 camadas de chantilly com geleia de frutas vermelhas artesanal. É finalizado com chantilly e frutas no topo.



Limão //R\$80 o kg

O Pão de Ló é o Tradicional, acompanhado de 2 camadas Mousse de Limão e Chantilly. É finalizado com Chantilly e uma fatia de limão.

Maracujá //R\$80 o kg

O Pão de Ló é o Tradicional, acompanhado de 2 camadas Mousse de Maracujá e Chantilly. É finalizado com Chantilly e calda da fruta de Maracujá.

Mousse Belga //R\$80 o kg

Pão de Ló de Chocolate com 2 camadas de Mousse de Chocolate Belga. A Finalização é feita com Mousse Chocolate e raspas de Chocolate Blend.

Mousse de Chocolate com Nozes //R\$80 o kg

O Pão de Ló é de Chocolate, acompanhado de 2 camadas de Mousse de Chocolate e Nozes trituradas. É finalizado com Mousse de Chocolate, raspas de Chocolate Blend, pedaços de Nozes e Cereja.

Mousse de Chocolate com Morango //R\$80 o kg

O Pão de Ló é de Chocolate, acompanhado de 2 camadas de Mousse de Chocolate e pedaços de Morango. É finalizado com Mousse de Chocolate, raspas de Chocolate Blend e Morangos no topo.

Mousse de Chocolate com Ovomaltine //R\$80 o kg

O Pão de Ló é de Chocolate, acompanhado de 2 camadas de Mousse de Chocolate com Creme de Ovomaltine. É finalizado com Mousse de Chocolate e raspas de Chocolate Blend.

Mousse de Chocolate Trufado //R\$80 o kg

Pão de Ló é de chocolate com 2 camadas Mousse de Chocolate e Ganache de chocolate meio amargo. A finalização é com Mousse de Chocolate e raspas de Chocolate Blend.

Nozes //R\$80 o kg

O Pão de Ló é o Tradicional, acompanhado de 2 camadas de Brigadeiro de Nozes. É finalizado com Mousse de Chocolate, raspas de Chocolate Blend com Nozes e Cereja.

Nutella //R\$80 o kg

O Pão de Ló é de Chocolate, acompanhado de 2 camadas de Nutella. É finalizado com Mousse de Chocolate e raspas de Chocolate Blend.

Nutella com Morango //R\$80 o kg

O Pão de Ló é de Chocolate, acompanhado de 2 camadas de Nutella e pedaços de Morango. É finalizado com Mousse de Chocolate, raspas de Chocolate Blend e Morangos no topo.

Olho de Sogra //R\$80 o kg

O Pão de Ló é o Tradicional, acompanhado de 1 camada de Doce de Leite com Ameixas picadas e 1 camada com Doce de Coco. Finalizado com Chantilly e Brigadeiros de Olho de Sogra no topo.

Paçoca //R\$80 o kg

O Pão de Ló é o de Chocolate, acompanhado de 2 camadas de Brigadeiro de Paçoca. É finalizado com Mousse de Chocolate, Ganache, Paçocas inteiras no topo e trituradas na base.

Prestígio //R\$80 o kg

O pão de Ló é de chocolate, com 2 camadas bem generosas de recheio de doce de coco. Já a finalização é feita com Mousse de Chocolate e raspas de Chocolate Blend.



Tortas Premium

O que já é bom, pode ficar ainda melhor. Bolos com toques e produtos especiais que deixam seu doce ainda mais gostoso.

Ferrero Rocher //R\$97 o kg

Pão de Ló é de Chocolate com 2 camadas de Mousse de Chocolate e pedaços de bombom Ferrero Rocher. A Finalização é feita com Mousse de Chocolate, rosetas de brigadeiro preto na base, Bombons inteiros de Ferrero Rocher e nozes trituradas no topo.

Kinder Bueno //R\$120 o kg

Pão de Ló de Chocolate com 2 camadas de Mousse de Chocolate Belga. A finalização é feita com Kinder Bueno em volta e raspas de Chocolate Blend em cima.

Ovomaltine Trufado //R\$97 o kg

Pão de Ló de Chocolate, acompanhado de 2 camadas de Ovomaltine e Ganache de Chocolate Meio Amargo. É finalizado com mousse de chocolate, ganache, brigadeiros, flakes de Callebaut meio amargo na base e cacau polvilhado no topo.

Rafaello //R\$97 o kg

O Pão de Ló é o Tradicional, acompanhado de 2 camadas de Brigadeiro de Rafaello. É finalizado com Chantilly e coco com bombons de Rafaello por cima.

Red Velvet //R\$80 o kg

Pão de Ló Vermelho com 2 camadas de Mousse de Leite Ninho. A Finalização é feita com farelos do pão de ló e frutas no topo.

Tentação //R\$85 o kg

Pão de Ló Tradicional com 2 camadas de brigadeiro branco e pedaços de morango. A Finalização é composta por Mousse de Chocolate, Ganache e Morangos.

Variações de finalização

Trabalhamos com variadas finalizações dos bolos, sendo recomendadas de acordo com cada sabor. Indicamos que entre em contato com algum atendente da loja para ser auxiliado na melhor escolha. Lembrando que sempre temos novidades de primeira mão no Instagram, então fique ligado nas nossas redes sociais!

Brigadeiros //R\$85 o kg

Callebaut //R\$90 o kg

Chantilly e frutas //Varia de acordo com o sabor escolhido.

Coco e Frutas Vermelhas //Varia de acordo com o sabor escolhido.

Ganache com frutas ou brigadeiros //R\$85

Kit Kat //R\$84 o kg





Agora que você já escolheu o seu bolo, vamos deixar sua festa ainda mais completa com nossos brigadeiros?

Brigadeiros

O sabor de docinhos especiais, deliciosos e de muita qualidade você encontra em cada mordida dessas opções gourmet:

Bicho de pé, brigadeiro tradicional, brigadeiro branco com leite em pó, brigadeiro duo, brigadeiro meio amargo, churros, leite ninho com coco, nozes, olho de sogra e paçoca.

Brigadeiro Individual //R\$4

Caixa com 4 unidades //R\$12,50

Caixa com 9 unidades //R\$23

Caixa com 25 unidades //R\$52

Caixa com 50 unidades //R\$92

Cento //R\$180

Bombons

A definição de perfeição foi atualizada com sucesso e ela tem nome de Bombons da Mania Torta.

Bombom de Prestígio – Doce de coco envolvido de Chocolate Meio Amargo.

Bombom de Uva – Uva Thompson envolvida de brigadeiro branco finalizada com Chocolate Meio Amargo.

Individual //R\$4,50

Cento //R\$250

Mini tortinhas

Seu evento vai ficar ainda mais especial com nossas mini tortinhas que vão adoçar a noite dos seus convidados.

Banoffee – base de bolacha maltada recheada de doce de leite e banana finalizada com chantilly e canela salpicada.

Brigadeiro – base de bolacha maltada recheada de brigadeiro branco finalizada com uma cereja.

Cheesecake – base de bolacha maltada recheada de cream cheese finalizada com geleia de frutas vermelhas.

Individual //R\$5

Cento //R\$350



Banoffee

Hey **ManiaLover**, vem cá! Para dar aquele toque final e deixarmos seu evento 100% completo só falta os acompanhamentos do bolo, né? Vem ver!

Balão diversos //R\$20

Balão metalizado numeral //R\$7

Chapéu //R\$10

Faixa "Feliz Aniversário" //R\$20

Vela "30 e 40 e uns..." //R\$20

Vela chama estrelar //R\$8

Vela espiral //R\$12

Vela fonte estrelar //R\$12,50

Vela numeral //R\$10

Para presentear

Quer demonstrar seu carinho para uma pessoa especial? Presenteie com o Kit de Aniversário!

Ele contém:

1 bolo de 1kg (leite ninho, mousse de chocolate ou leite ninho com mousse);

1 tortinha salgada;

1 caixa de brigadeiro de 4 unidades);

1 pão de mel ;

1 coca cola lata ;

1 cartão de recado personalizado ;

1 vela.

//R\$150





Gostou de algum produto e quer fazer o seu evento conosco?

Faça a sua encomenda através do
WhatsApp **34 99963 5590**
ou pelo telefone **34 3311 1052**

Horários de Atendimento:

Loja Matriz

Av. Santos Dumont, 751 - Centro
Segunda a sexta das 9h às 19h
Sábado das 9h às 18h

Loja Shopping Uberaba

Av. Santa Beatriz, 1501, loja 258 – São Benedito
Segunda a sábado das 10h às 22h
Domingo das 14h às 20h
Feriados das 13h às 20h

Delivery

Segunda a sexta das 11:30 às 17:30
Sábado das 11:30 às 17:00

Confira nossas novidades:



www.maniatorta.com.br