

Encomendas Mania Torta



• Av. Santos Dumont, 751 • Shopping Uberaba • Boulevard Mall



Mania Torta

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.





BOLOS

Sabores Tradicionais

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

FRUTAS • R\$100_{kg}

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



LEITE NINHO • R\$100_{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 • R\$100_{kg}

(PÃO DE LÓ DE CHOCOLATE)

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\$100_{kg}

Feito com o Tradicional Pão de Ló, possui 1 camada do Mousse de Leite Ninho e 1 camada de Mousse de Chocolate. A finalização é composta pelo Leite Ninho e raspas de chocolate mescladas.

LEITE NINHO COM MOUSSE DE CHOCOLATE • R\$100_{kg}

(PÃO DE LÓ DE CHOCOLATE)

Feito com o Pão de Ló de Chocolate, possui 1 camada do Mousse de Leite Ninho e 1 camada de Mousse de Chocolate. A finalização é composta pelo Mousse de Chocolate e raspas de Chocolate Blend.

MOUSSE DE CHOCOLATE • R\$100_{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.

LIMÃO • R\$100_{kg}

O Pão de Ló é o Tradicional, acompanhado de 2 camadas de Mousse de Limão. A finalização é feita com Chantilly.

MARACUJÁ • R\$100_{kg}

O Pão de Ló é o Tradicional, acompanhado de 2 camadas de Mousse de Maracujá. A finalização é feita com Chantilly.





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 recheios que fizemos!**



LEITE NINHO

COM ABACAXI • R\$107^{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\$107^{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\$107^{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 • R\$107^{kg}

(PÃO DE LÓ DE CHOCOLATE)

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\$107^{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.

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\$107_{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\$107_{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\$107_{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\$107_{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\$107_{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.

FLORESTA NEGRA • R\$107_{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\$107_{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.

MOUSSE BELGA • R\$107_{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\$107_{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\$107_{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\$107_{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.

NOZES • R\$107_{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\$107_{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\$107_{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\$107_{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.



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\$125_{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\$154_{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.

PISTACHE • R\$145_{kg}

O Pão de Ló é o Tradicional, acompanhado de 1 camada de Mousse de Leite Ninho e 1 camada de Brigadeiro de Pistache. É finalizado com Brigadeiro de Pistache e pedaços da castanha triturados.

RED VELVET • R\$100_{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.

RED VELVET PRIME • R\$120_{kg}

Pão de ló aveludado com 2 camadas de Brigadeiro de Cream Cheese adicionado de Geleia de Frutas Vermelhas. É finalizado com farelos do pão de ló e Frutas Vermelhas.

TENTAÇÃO • R\$110_{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.

MARTA ROCHA • R\$110_{kg}

Uma camada de pão de ló de chocolate com recheio de leite Ninho, crocante de castanhas e suspiro. Uma camada de pão de ló com recheio de baba de moça, geléia de damasco e crocante de castanhas. Finalizado com chantilly, crocante de castanhas e suspiros.

MATILDA • R\$139_{kg}

Pão de Ló é de Chocolate intenso com 2 camadas com recheio de creme de chocolate cremoso e coberto com uma ganache, resultando em uma combinação perfeita para os amantes de chocolate!

OVOMALTINE TRUFADO • R\$120_{kg}

O pão de ló é de chocolate, acompanhado de 2 camadas de ovomaltine e ganache de chocolate meio amargo. E finalizado com mousse de chocolate, ganache, brigadeiro, flakes de callebaut meio amargo na base e cacau polvilhado no topo.



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

Varia de acordo com o sabor escolhido.

Callebaut • R\$110_{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

Varia de acordo com o sabor escolhido.

Marshmellow

Varia de acordo com o sabor escolhido.

Kit Kat • R\$110_{kg}

Lascas

Varia de acordo com o sabor escolhido.

Acetato

Varia de acordo com o sabor escolhido.

CAKE IN BOX

Já imaginou sua sobremesa favorita em um formato diferente? **O Cake in Box é nossa sobremesa montada dentro de uma caixa de acrílico embalado com um lacre.**

PAVÊ • R\$180

Doce de leite artesanal com pedacinhos de bolacha maisena de chocolate e um toque sutil de café sem açúcar. Finalizada com ganache meio amargo e flakes Callebaut, é a combinação perfeita entre intensidade e delicadeza.

TENTAÇÃO • R\$180

Camadas cremosas de brigadeiro branco com pedaços frescos de morango, finalizadas com ganache de chocolate. Uma combinação clássica que faz jus ao nome: simplesmente tentadora.

CASCATA DE UVA • R\$180

Uma combinação delicada de creme branco com pedaços de uva Thompson fresquinhos, coberta por uma generosa camada de ganache. Uma sobremesa leve, sofisticada e irresistível.



TORTAS

A união de **muito sabor e crocância** resulta nas nossas fatias de tortas.

BANOFFEE • R\$200

Base de bolacha maltada recheada de doce de leite artesanal com pedaços de banana, finalizada com chantilly e canela salpicada.

CHEESECAKE • R\$200

Bolacha maltada recheada de Cream Cheese finalizada com geleia.

- Frutas Vermelhas
- Pistache

TRÊS CHOCOLATES • R\$350

Base de bolacha maltada meio amarga, recheada com uma camada de mousse de chocolate blend, uma camada de mousse de chocolate marfim. Finalizada com uma camada de ganache de chocolate meio amargo e flakes de callebaut ao leite.

MARACUJÁ • R\$350

Base crocante de bolacha maltada de chocolate com camadas de ganache e mousse de maracujá com chocolate marfim, finalizada com uma delicada geleia de maracujá. Uma sobremesa equilibrada entre o doce e o cítrico.



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
- Paçoca
- Pistache.

BRIGADEIRO INDIVIDUAL • R\$4,50

CAIXA COM 4 UNIDADES • R\$15

CAIXA COM 9 UNIDADES • R\$28

CAIXA COM 25 UNIDADES • R\$64

**CAIXA COM 50 UNIDADES • R\$116
CENTO • R\$225**



BOMBONS & TRUFAS

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

BOMBONS

- Prestígio
- Uva
- Limão
- Pistache

- Individual
- Cento

TRUFAS

- Ganache
- Cereja

R\$5
R\$430

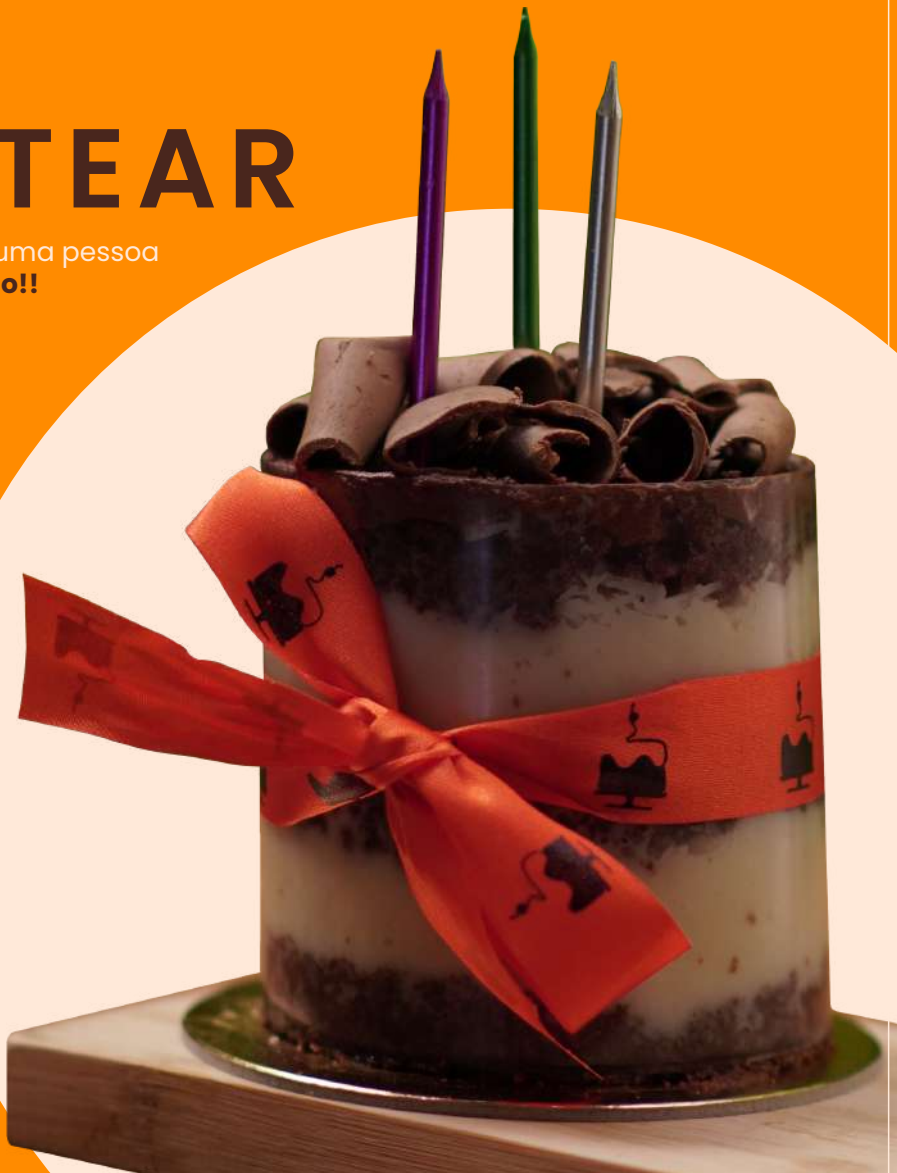


PARA PRESENTEAR

Quer demonstrar seu carinho para uma pessoa especial? **Presenteie com o Mini Bolo!!**

MINI BOLO • R\$28

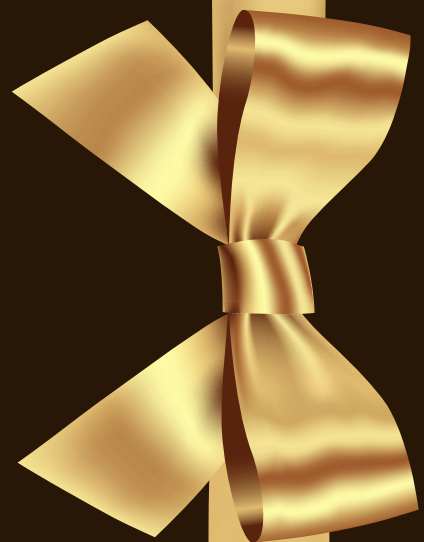
O seu recheio favorito agora em um formato de mini bolo e uma vela. *Consultar disponibilidade de sabores na loja.



ADICIONAIS

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\$12,50 |
| • Faixa "Feliz Aniversário" | R\$20 |
| • Vela 30 e 40 e uns... | R\$20 |
| • Vela Chama Estrelar | R\$12 |
| • Vela Espiral | R\$12,00 |
| • Vela Espiral Candy | R\$12,50 |
| • Vela Espiral Metalizada | R\$15 |
| • Vela Fonte Estrelar | R\$12,50 |
| • Vela Numeral | R\$10 |



KIT FESTA

Tenha uma festa completa com nossos **kits feitos sob encomenda**.

KIT 1 • R\$203

- 1kg de bolo tradicional
- 25 brigadeiros
- 2 cocas 2L
- 1 vela

KIT 2 • R\$317

- 1,5kg de bolo tradicional
- 50 brigadeiros
- 3 cocas 2L
- 1 vela

KIT 3 • R\$492

- 2kg de bolo tradicional
- 100 brigadeiros
- 4 cocas 2L
- 1 vela

GOSTOU DE ALGUM PRODUTO E QUER FAZER O SEU EVENTO CONOSCO?

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



maniatorta.com.br