

A close-up photograph of a hand lighting a single candle on a round chocolate cake. The cake is decorated with hazelnut shavings and a central gold seal. The background is softly blurred, showing a bottle of sparkling wine and a white napkin. The text 'Menu de Encomendas' is overlaid in a white, elegant script font.

Menu de
Encomendas

A Confeitaria
by Ricardo Daudt

Para realizar seu pedido NOS INFORME:

Data e horário de retirada?

Horário de corte/servir?

Sabor e decoração?

Número de convidados?

Para falar conosco:

11 94336-6024



- Para garantir a qualidade e textura ideais de seu bolo, é importante informar os horários de retirada e de corte, pois existem diferenças nas texturas das massas e recheios.
- Pagamento de 50% do valor do pedido.
- Seu pedido será agendado após o envio do comprovante de pagamento e confirmação do nosso financeiro.
- Pedimos 48h de antecedência para a produção, dependendo da opção escolhida. Consulte opções pronta - entrega do dia na loja.
- Pedidos com decoração especial ou personalizados em pasta americana, pedimos antecedência de 10 dias.



A Confeitaria
by Ricardo Daudt

ATENÇÃO no transporte!

Favor informar em caso de viagem, pois recomendamos o uso de acetato de segurança ao redor do bolo. Isto garante segurança na estrutura do bolo. Solicitar este cuidado no seu pedido em caso de viagem.



No transporte de carro, é ideal que o bolo seja colocado no chão do carona, evitando o porta malas ou bancos inclinados. Em dias quentes, o ideal é manter o ar-condicionado ligado. Tenha cautela ao dirigir, evitando alta velocidade e buracos na pista ou curvas abruptas.



Diferença ENTRE massas DE BOLOS

MASSA DENSA: possui textura mais firme, com massas amanteigadas ou a base de óleo, perfeitas para recheios mais pesados e coberturas de brigadeiro, buttercream, ganaches e pasta americana. Podem ser mantidos em temperatura entre 18 a 24°C, facilitando o transporte.

PÃO DE LÓ: massa leve, ideal para recheios cremosos e tortas mais baixas. Os bolos e tortas com esta massa devem ser mantidos refrigerados entre 4 a 10°C, preservando sua estrutura e umidade.

A Confeitaria

by Ricardo Daudt

ESCOLHA o tamanho!



10cm de diâmetro
Serve até 8 fatias
Peso aprox.: 1,2 kg



15cm de diâmetro
Serve até 15 fatias
Peso aprox.: 1,6 kg



20cm de diâmetro
Serve até 24 fatias
Peso aprox.: 2,3 kg



25cm de diâmetro
Serve até 35 fatias
Peso aprox.: 2,8 kg

Outros tamanhos e formatos (quadrado, retangular, coração) sob consulta. O peso é aproximado, pois depende da massa e recheio escolhidos.

A Confeitaria

by Ricardo Daudt

ESCOLHA o sabor!



Pistacchio

Três camadas de massa de chocolate, recheio de brigadeiro ao leite belga e brigadeiro de pistache.

10cm (08 fatias) - R\$ 185,00 20cm (24 fatias) - R\$ 305,00
15cm (15 fatias) - R\$ 245,00 25cm (35 fatias) - R\$ 365,00



Snickers

Três camadas de massa de chocolate, recheio de creme a base de cream cheese, brigadeiro de caramelo com amendoim tostado.

10cm (08 fatias) - R\$ 195,00 20cm (24 fatias) - R\$ 315,00
15cm (15 fatias) - R\$ 265,00 25cm (35 fatias) - R\$ 365,00



Red Velvet

Três camadas de massa vermelha, recheio de creme a base de cream cheese. Receita original americana.

10cm (08 fatias) - R\$ 190,00 20cm (24 fatias) - R\$ 320,00
15cm (15 fatias) - R\$ 260,00 25cm (35 fatias) - R\$ 385,00



Dois Amores

Três camadas de massa de chocolate, recheio de brigadeiro ao leite e brigadeiro branco.

10cm (08 fatias) - R\$ 165,00 20cm (24 fatias) - R\$ 285,00
15cm (15 fatias) - R\$ 225,00 25cm (35 fatias) - R\$ 345,00



Ao Leite

Três camadas de massa de chocolate, com recheio de brigadeiro de chocolate belga.

10cm (08 fatias) - R\$ 165,00 20cm (24 fatias) - R\$ 285,00
15cm (15 fatias) - R\$ 225,00 25cm (35 fatias) - R\$ 345,00



Doce de Leite com Coco

Três camadas de massa de baunilha, recheio de doce de leite com coco queimado.

10cm (08 fatias) - R\$ 175,00 20cm (24 fatias) - R\$ 295,00
15cm (15 fatias) - R\$ 235,00 25cm (35 fatias) - R\$ 355,00



Bem Casado

Três camadas de massa de baunilha, recheio de doce de leite coberto fina camada de doce de leite com açúcar de confeiteiro.

10cm (08 fatias) - R\$ 175,00 20cm (24 fatias) - R\$ 295,00
15cm (15 fatias) - R\$ 235,00 25cm (35 fatias) - R\$ 355,00



Ninho com Morango

Três camadas de massa de baunilha, com recheio de Ninho, morango e cobertura de brigadeiro branco.

10cm (08 fatias) - R\$ 210,00

20cm (24 fatias) - R\$ 340,00

15cm (15 fatias) - R\$ 270,00

25cm (35 fatias) - R\$ 405,00



Oreo Lovers

Três camadas de massa de baunilha com pedaços de Oreo, recheio de mousse de chocolate branco crocante.

10cm (08 fatias) - R\$ 195,00

20cm (24 fatias) - R\$ 315,00

15cm (15 fatias) - R\$ 255,00

25cm (35 fatias) - R\$ 375,00



Duo Mousse

Três camadas de massa de chocolate, recheio de mousse de chocolate meio amargo e mousse de chocolate branco crocante.

10cm (08 fatias) - R\$ 240,00

20cm (24 fatias) - R\$ 360,00

15cm (15 fatias) - R\$ 295,00

25cm (35 fatias) - R\$ 419,00



Limão Siciliano

Três camadas de massa de baunilha com limão siciliano, recheio de brigadeiro de coco em flocos e castanha do Pará.

10cm (08 fatias) - R\$ 195,00

20cm (24 fatias) - R\$ 320,00

15cm (15 fatias) - R\$ 260,00

25cm (35 fatias) - R\$ 380,00



Nozes com Doce de Ovos

Três camadas de massa de nozes, recheio de doce de ovos coberta de merengue maçaricado.

10cm (08 fatias) - R\$ 245,00 20cm (24 fatias) - R\$ 360,00
15cm (15 fatias) - R\$ 315,00 25cm (35 fatias) - R\$ 445,00



Ninho com Nutella

Três camadas de massa de baunilha, recheio de brigadeiro de leite ninho e brigadeiro de Nutella.

10cm (08 fatias) - R\$ 175,00 20cm (24 fatias) - R\$ 295,00
15cm (15 fatias) - R\$ 235,00 25cm (35 fatias) - R\$ 360,00



Chocolate Explosion

Três camadas de massa de chocolate regadas no conhaque, recheio de ganache de especiarias, geleia de figo turco e damasco.

10cm (08 fatias) - R\$ 255,00 20cm (24 fatias) - R\$ 395,00
15cm (15 fatias) - R\$ 335,00 25cm (35 fatias) - R\$ 465,00

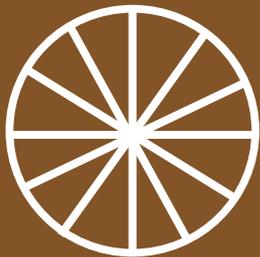


Cenoura com Brigadeiro

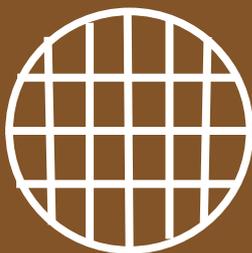
Três camadas de massa de cenoura, recheio de brigadeiro ao leite.

10cm (08 fatias) - R\$ 215,00 20cm (24 fatias) - R\$ 335,00
15cm (15 fatias) - R\$ 275,00 25cm (35 fatias) - R\$ 405,00

COMO CORTAR seu bolo!



Corte tradicional



Sugestão de corte

No corte sugerido, as fatias de bolo ficam mais uniformes e o rendimento é maior.

OPÇÕES DE *decoreção*

Obs.: os sabores Red Velvet, Duo Mousse, Ninho com Morango não podem ser decorados em pasta americana, pois necessitam de refrigeração.

Espatulado liso – sem custo adicional

Opções de decoreção com valor sob consulta:

Pasta americana – Papel de açúcar – Flores de açúcar

Flores naturais – Toppers – Escrita/bico/desenho

Bonecos pasta americana – Stencil/renda de açúcar

Pintura a mão

Bolos decorados em pasta americana ou com flores de açúcar, pedimos 15 dias de antecedência para encomendas.



A Confeitaria
by Ricardo Daudt

Doces PARA SUA festa!

BRIGADEIROS *gourmet*

Ao Leite - Pistache - Creme Brulée - Lavanda e Mel
Dragê - Ninho com Nutella - Churros - Laranja com
Gengibre - Caramelo Salgado - Noir (70%)

Valor unitário: R\$ 7,00 / Acima de 50 unidades: R\$ 6,00

Peso: 20g

DOCES *finos*

Abacaxi Perolado - Brigadeiro na Hóstia - Damasco com Coco
- Brigadeiro Decorado - Esferas de Nutella - Véu de Noiva - Surpresa
de Ninho com Uva Verde - Caramelizados (nozes ou cerejas) - Damasco
recheado - Bombom de Cereja Amarena - marzipan

Valor unitário: R\$ 12,00 / Acima de 50 unidades: R\$ 10,50

TRUFAS

Tradicional Cacau - Rum - Paçoca - Café - Pistache
Limão Siciliano com Lavanda - Camafeu de Nozes

/CAMAFEU

Valor unitário: R\$ 10,00 / Acima de 50 unidades: R\$ 9,00

BRIGADEIROS *festa*

Ao Leite - Dragê - beijinho - Noir (70%)

Valor cento: R\$ 390,00 / Peso: 15g

Consulte valores para grandes quantidades!



A Confeitaria
by Ricardo Daudt

BRIGADEIROS *gourmet*



Ao Leite



Brulée



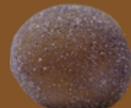
Caramelo



Churros



Dragê



*Lavanda
Mel*



*Laranja
Gengibre*



*Ninho
Nutella*



Noir 70%



Paçoca



Pistache



DOCES *finos*



*Abacaxi
Perolado*



*Brigadeiro
Decorado*



*Camafeu
Nozes*



*Caramelado
Nozes*



*Damasco
Coco*



*Damasco
Recheado*



*Esfera
Nutella*



Marzipan



*Surpresa
Uva Verde*



*Veu de
Noiva*



*Hóstia
Brigadeiro*



TRUFAS



Cacau



Café



*Limão Siciliano
Lavanda*



Paçoca



Pistache



Rum

A Confeitaria

by Ricardo Daudt

KIT

festal



ESQUECEU DE FAZER SUA ENCOMENDA?

Nossos kit festa são a solução!

Opções bolos:

- **Ao Leite**

(massa de chocolate, recheio de brigadeiro ao leite e brigadeiros ao leite no topo)

- **Ninho**

(massa de baunilha, recheio de brigadeiro de leite Ninho e brigadeiros de Ninho no topo)

Opções doces:

- Brigadeiro Ao Leite
- Brigadeiro Brulée
- Brigadeiro Dragê
- Brigadeiro Pistache

Os bolos são no estilo Naked Cake, finalizados com acetato na volta e brigadeiros no topo.

Kit **UM!**

Até 8 pessoas

Bolo 10cm com topo de brigadeiros

2 velas faísca

R\$ 168,00

Kit **DOIS!**

Até 08 pessoas

Bolo 10cm com topo de brigadeiros

12 brigadeiros - 2 velas faísca

R\$ 252,00

Kit **TRÊS!**

Até 8 pessoas

Bolo 10cm com topo de brigadeiros

20 brigadeiros - 24 mini coxinhas

2 velas faísca

R\$ 380,00

Kit **QUATRO!**

Até 15 pessoas

Bolo 15cm com topo de brigadeiros

30 brigadeiros - 30 mini coxinhas

2 velas faísca

R\$ 534,00

A Confeitaria

by Ricardo Daudt

EXPERIMENTE NOSSAS

Tortas e sobremesas



Torta Marta Rocha

Pão de ló de baunilha, pão de ló de chocolate, camada de suspiro, doce de ovos, damasco e praliné de castanhas, finalizada com chantilly.

Diâmetro: 20cm / Peso aprox.: 1,4 kg / R\$ 330,00

Torta Abacaxi com Coco

Pão de ló de baunilha, recheio de creme de coco com abacaxi, finalizada com chantilly.

Diâmetro: 20cm / Peso aprox.: 1,2 kg / R\$ 269,00



Torta Pistache com Mousse

Base de biscoitos de chocolate, camada de brigadeiro de pistache, geléia de frutas vermelhas e mousse de chocolate blend.

Diâmetro: 20cm / Peso aprox.: 1,3 kg / R\$ 229,90



Torta Caramelo

Base de biscoitos de chocolate, camada de brigadeiro de caramelo, amendoins tostados e ganache de chocolate meio amargo.

Diâmetro: 20cm / Peso aprox.: 1,2 kg / R\$ 229,90





Torta Surpresa de Uva

Base de biscoitos de baunilha, camada de brigadeiro ao leite, uvas verdes, chantilly e amêndoas laminadas tostadas.

Diâmetro: 20cm / Peso aprox.: 1,1 kg / R\$ 229,90

Torta Surpresa de Morango

Base de biscoitos de baunilha, camada de brigadeiro ao leite, morangos, chantilly e suspiros.

Diâmetro: 20cm / Peso aprox.: 1,1 kg / R\$ 229,90



Cheesecake de Frutas Vermelhas

Receita tradicional a base de cream cheese, coberta com nossa geléia caseira de frutas vermelhas.

Diâmetro: 20cm / Peso aprox.: 1,2 kg / R\$ 179,90

Cheesecake de Doce de Leite

Receita super leve, a base de cream cheese, coberta com doce de leite cremoso.

Diâmetro: 20cm / Peso aprox.: 1,2 kg / R\$ 179,90



Cheesecake de Pistache

Receita super leve, a base de cream cheese e pistache, coberta com ganache de pistache e pistaches triturados.

Diâmetro: 20cm / Peso aprox.: 1,2 kg / R\$ 179,90

Brigadeirão

Brigadeirão de chocolate meio amargo a base de leite condensado, com textura incrível.

Diâmetro: 20cm / Peso aprox.: 1,6 kg / R\$ 159,90





Torta de Sorvete

Sorvete caseiro nas opções baunilha ou pistache, com camada de suspiros e ganache de chocolate meio amargo.

Peso aprox.: 1,3 kg / R\$ 179,90

Palha Italiana

Nossa campeã de vendas, feita com brigadeiro de cacau e biscoitos maisena.

Peso aprox.: 1,5 kg / R\$ 179,90



Torta Camafeu de Nozes

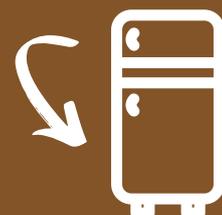
Base de biscoitos de baunilha triturados, recheio de camafeu de nozes, a base de leite condensado, nozes e gemas.

Peso aprox.: 1,4 kg / R\$ 259,90



INFORMAÇÕES importantes!

- Favor consultar disponibilidade das sobremesas em estoque.
- Nossas tortas e sobremesas são congeladas, exceto a Surpresa de Uva e Surpresa de Morango, que devem ser encomendadas com no mínimo 24hs de antecedência.
- As Tortas de Sorvete devem permanecer no freezer, retirando-as apenas uns 10 minutos antes de servir.
- Para descongelar, retirar do freezer 1 hora antes, ou umas 04hs antes, passar do freezer para a geladeira.



OPÇÕES DE Lembrancinhas

Para valor com desconto, pedido mínimo de 50 unidades.

Os pedidos devem ser realizados com no mínimo 10 dias de antecedência.

Pirulitos

- Chocolate com decoração em pasta americana - R\$ 15,90 / R\$ 13,90
- Pirulito de biscoito com decoração em glacê real - R\$ 14,90 - R\$ 13,40

Embalados em saquinho transparente com laço em fita de cetim.

Sugestão de decorações: iniciais noivos, body de bebê, coroa de 15 anos, batizados e comunhão.

Cupcakes

- Tradicional (cobertura em chantilly colorido) R\$ 14,90 - R\$ 12,90
- Decorado em pasta americana, a partir de R\$ 16,90 - R\$ 14,90
- Opções massa: baunilha ou chocolate / Opções recheio: brigadeiro ao leite, brigadeiro branco ou doce de leite.

Embalados em caixa de acetato com laço em fita de cetim.

Mini Pão de Mel

- Pão de mel recheado com doce de leite e banhado no chocolate - R\$ 8,00 - R\$ 6,00

Embalados em saquinho transparente com fita de cetim. Consulte demais tamanhos.

Bem Casado

- Tradicional bem casado recheado com doce de leite. R\$ 8,90 - R\$ 6,90

Embalados no crepon italiano com laço em fita de cetim.

biscoito Decorado

- Biscoito com decoração em pasta americana ou glacê real. R\$ 15,90 - R\$ 13,90

Embalados no saquinho com laço em fita de cetim.

Sugestão de decorações: iniciais noivos, body de bebê, coroa de 15 anos, Divino Espírito Santo para batizados e comunhão.

Caixinha de Brigadeiro

- Brigadeiro decorado sabor a escolher, em caixinha individual, finalizada com laço em fita de cetim. R\$ 12,00 - R\$ 11,00

A Confeitaria

by Ricardo Daudt

A Confeitaria

by Ricardo Daudt

Whatsapp: (11) 94336-6024

E-mail: orcamento@ricardodaudt.com.br

Instagram: [@aconfeitariabyricardodaudt](https://www.instagram.com/aconfeitariabyricardodaudt)

São Paulo - SP

