

PRODUCTOS

Y

VALORES

Lucie Hollstein Türk

2009

www.reposteria.cl - E-Mail: lucie@reposteria.cl

Fono : 65-271098 - Cel. :09-3593129

Urmeneta 759 - Puerto Montt – Chile

***Facturación a empresas e instituciones.
(Valores no incluyen impuesto IVA)***

TORTAS

(el rendimiento indicado es aproximado)

	<i>chica - mediana - Grande - extragde . -</i>	<i>Rect.chica -</i>	<i>Rect. Gde.</i>
	<i>24 cm. - 26 cm. - 28 cm. - 30 cm. -</i>	<i>28 x 38 cm.-</i>	<i>32 x 40 cm.-</i>
<u>Rend. aprox. próximo bloque</u>	<u>15 pers. 20 pers. 25 pers. 30 pers. 40 pers. 50 pers.</u>		
+ <i>Merengue - Merengue esponjoso</i> <i>c/relleno de lúcuma, castaña,</i> <i>frambuesa o frutilla</i>	<u>\$11.000.-\$13.000.- \$16.000.- \$19.000.- \$24000.- \$28.000.-</u>		
<i>Selva Negra - Bizcochuelo de</i> <i>Chocolate. c/relleno crema chantilly</i> <i>y cerezas</i>	<u>\$11.000.-\$13.000.- \$16.000.- \$19.000.- \$24.000.- \$28.000.-</u>		
<i>Yogurt - Bizcocho de vainilla,</i> <i>frambuesas y mousse de yogurt</i>	<u>\$11.000.-\$13.000.- \$16.000.- \$19.000.-</u>		
<i>Piña - Bizcocho c/relleno de crema</i> <i>chantilly y trocitos de Piña</i>	<u>\$11.000.-\$13.000.- \$16.000.- \$19.000.- \$24.000.- \$28.000.-</u>		
	<u>20 pers. 25 pers. 30 pers. 35 pers. 50 pers. 60 pers.</u>		
* <i>Ciruela - Bizcocho de ciruela c/relleno</i> <i>mermelada crema vainilla, crema manjar</i> <i>o chantilly</i>	<u>\$15.000.-\$17.000.- \$20.000.- \$24.000.- \$28.000.- \$32.000.-</u>		
* <i>Zanahorias - Bizcocho de zanahorias,</i> <i>nueces y almendras c/relleno crema vainilla</i> <i>o crema manjar, mermelada o manjar.</i>	<u>\$15.000.-\$17.000.- \$20.000.- \$24.000.- \$28.000.- \$32.000.-</u>		
* <i>Chocolate - Bizcocho de chocolate</i> <i>c/crema de chocolate, manjar o vainilla</i>	<u>\$15.000.-\$17.000.- \$20.000.- \$24.000.- \$28.000.- \$32.000.-</u>		
* <i>Nueces - Bizcocho de nueces c/relleno</i> <i>Manjar, crema de manjar, crema de</i> <i>Nueces, crema chantilly o crema vainilla</i>	<u>\$15.000.-\$17.000.- \$20.000.- \$24.000.- \$28.000.- \$32.000.-</u>		
* <i>Peruana - Bizcocho de frutas c/relleno</i> <i>a gusto</i>	<u>\$15.000.-\$17.000.- \$20.000.- \$24.000.- \$28.000.- \$32.000.-</u>		
* <i>Hojarasca - Hoja tradicional chilena</i> <i>c/relleno manjar, crema vainilla,</i> <i>mermelada, coco rallado o nueces, otros</i>	<u>\$15.000.-\$17.000.- \$20.000.- \$24.000.- \$28.000.- \$32.000.-</u>		
<i>Amor (Liebestorte) – varias capas de</i> <i>hojaldre, c/relleno manjar, crema</i> <i>de vainilla y mermelada de mosquetas</i>	<u>\$15.000.-\$17.000.- \$20.000.- \$24.000.- \$28.000.- \$32.000.-</u>		
+ <i>Oro y Plata - Tradicional bizcocho</i> <i>blanco c/relleno crema mantequilla y</i> <i>nueces picadas o coco rallado</i>	<u>\$15.000.-\$17.000.- \$20.000.- \$24.000.- \$28.000.- \$32.000.-</u>		
+ <i>Tres Leches - Suave y húmeda torta</i> <i>de bizcocho c/relleno de una combinación</i> <i>de leches y crema, cubierta de merengue</i>	<u>\$15.000.-\$17.000.- \$20.000.- \$24.000.- \$28.000.- \$32.000.-</u>		
+ <i>Mixta - base de hoja c/manjar, bizcochos</i> <i>de nueces y merengues c/relleno crema vainilla, frambuesas y</i> <i>chantilly</i>	<u>\$15.000.-\$16.000.- \$19.000.- \$22.000.- \$25.000.- \$29.000.-</u>		

	<i>chica - mediana - Grande – extragde . -</i>	<i>Rect.chica -</i>	<i>Rect. Gde.</i>
	<i>24 cm. - 26 cm. - 28 cm. - 30 cm. -</i>	<i>28 x 38 cm.-</i>	<i>32 x 40 cm.</i>
<u>Rend. aprox. próximo bloque</u>	<u>20 pers. 25 pers. 30 pers. 35 pers. 50 pers. 60 pers.</u>		
+ <i>Becé</i> – Bizcocho de nueces y merengues c/relleno crema vainilla, frambuesas y chantilly	\$15.000.-	\$17.000.-	\$20.000.- \$24.000.- \$28.000.- \$32.000.-
+ <i>Amapola</i> - bizcocho de amapolas, merengue y crema de vainilla y/o chantilly	\$15.000.-	\$17.000.-	\$20.000.- \$24.000.- \$28.000.- \$32.000.-
+ <i>Cecilia</i> - Bizcocho de nueces, Oro y Plata c/crema castaña y chocolate	\$15.000.-	\$17.000.-	\$20.000.- \$24.000.- \$28.000.- \$32.000.-
* <i>14 de Noviembre</i> - Bizcochos de zanahoria y Oro y Plata, c/relleno vainilla y crema manjar	\$15.000.-	\$17.000.-	\$20.000.- \$24.000.- \$28.000.- \$32.000.-
<i>Helada Lilipop</i> –tamaño único- merengues rellenos c/helados caseros, alternativa en almendras o chocolate			\$17.000.-
<u>Rend. aprox. próximo bloque</u>	<u>25 pers. 30pers. 35pers. 40 pers. 60pers. 80 pers.</u>		
+ <i>Dominó</i> - bizcocho de chocolate y blanco formando un tablero de domino, c/relleno de crema de almendra y crocante (optativo)	\$17.000.-	\$20.000.-	\$24.000.- \$28.000.- \$32.000.- \$38.000.-
* <i>Almendra</i> - Bizcocho de almendra c/relleno de crema manjar, almendra, chocolate, lúcumas, o trufa	\$17.000.-	\$20.000.-	\$24.000.- \$28.000.- \$32.000.- \$38.000.-
<i>Pompadour</i> - galleta champaña c/relleno de crema almendra	\$17.000.-	\$20.000.-	\$24.000.- \$28.000.- \$32.000.- \$38.000.-
* <i>Panqueque</i> - Bizcocho delgado c/rellenos posibles de: chocolate, trufa, almendras, nueces, naranjas, lúcumas, moka, castaña, frambuesa, manjar, limón, piña, mora, mermeladas, combinaciones	\$17.000.-	\$20.000.-	\$24.000.- \$28.000.- \$32.000.- \$38.000.-
* <i>Napoleón</i> - Fino y delgado bizcocho de nueces con relleno de manjar	\$17.000.-	\$20.000.-	\$24.000.- \$28.000.-
<i>Mousse chocolate</i> - Bizcocho de chocolate y ciruela, cubierto de mousse de chocolate y decorada con viruta de chocolate blanco. En dos versiones: clásico a la moka, o a la menta.	\$17.000.-	\$20.000.-	\$24.000.- \$28.000.- \$32.000.- \$38.000.-
* <i>Francisco José</i> – Bizcocho de nueces y Chocolate, c/relleno crema chocolate, Trufa, crema manjar, crema vainilla	\$17.000.-	\$20.000.-	\$24.000.- \$28.000.- \$32.000.- \$38.000.-
Agregado de mazapán – almendra o nuez (se puede añadir en algunas tortas como parte del relleno)	\$6.000.-	\$7.000.-	\$8.000.- \$9.000.- \$12.000.- \$15.000.-
<i>Torta de Cuchufli</i> – base de bizcocho de choc. con manjar, cuchuflies con choc. blanco y/o negro 60 cuchuflies - \$16.000.- 80 cuchuflies - \$19.000.- 100 cuchuflies -\$22.000.-			

DECORACION DE TORTAS

*(las tortas marcadas con * son decorables con fondant ext., las marcadas con + solo con merengue o crema)*
DECORACIÓN ESPECIAL 2D *(sin elementos modelados en altura, incluye fotografías comestibles, valor fijo de acuerdo al tamaño de la torta)*

En merengue o crema:

chica: \$6.000.- med.: \$7.000.- gde.: \$8.000.- extragde.: \$10.000.- Rect.chica: \$13000.- Rect.gde.: \$16.000.-

En fondant extendido:

chica: \$8.000.- med.: \$10.000.- gde.: \$12.000.- extragde.: \$14.000.- Rect.chica: \$17.000.- Rect.gde.: \$20.000.-

CREACIONES DECORATIVAS en 3D *(con elementos comestibles modelados en altura)*

desde \$12.000.-

KUCHEN y QUEQUES

<u>Kuchen de fruta</u> <i>(manzana u otras)</i>	<u>\$5.000.-</u>
<u>Pie de Manzana</u> , <i>(Apple-pie)</i>	<u>\$5.500.-</u>
<u>Pie de Moras</u>	<u>\$5.500.-</u>
<u>Kuchen enrejado de Frambuesas u otra fruta</u>	<u>\$5.500.-</u>
<u>Streusselkuchen</u> <i>(kuchen de grumos con fruta)</i>	<u>\$5.500.-</u>
<u>Kuchen de Ruibarbo con grumos</u>	<u>\$5.500.-</u>
<u>Pie de Limón</u>	<u>\$6.000.-</u>
<u>Tarta de coco y manjar</u>	<u>\$6.000.-</u>
<u>Kuchen de Manzana con crema</u>	<u>\$6.000.-</u>
<u>Kuchen de Ruibarbo y crocante de merengue</u>	<u>\$6.000.-</u>
<u>Kuchen de almendra</u>	<u>\$6.500.-</u>
<u>Tarta de chocolate</u>	<u>\$6.500.-</u>
<u>Tartaleta de frutas</u>	<u>\$6.500.-</u>
<u>Pie de Arándanos</u> <i>(Blueberriepie)</i>	<u>\$6.500.-</u>
<u>Bienenstich</u> <i>(kuchen de Nuez)</i>	<u>\$6.500.-</u>
<u>Bienenstich relleno</u> <i>(en bizcocho con relleno de crema pastelera)</i>	<u>\$7.500.-</u>
<u>Brazo de Reina</u>	<u>\$4.000.-</u>
<u>Queque marmolado</u>	<u>\$3.000.-</u>
<u>Queque de chocolate</u>	<u>\$3.000.-</u>
<u>Queque de coco</u>	<u>\$3.000.-</u>
<u>Queque de almendras</u>	<u>\$3.300.-</u>
<u>Queque de zanahorias, nueces y pasas</u>	<u>\$3.500.-</u>
<u>Queque Peruano</u>	<u>\$3.500.-</u>
<u>Queque Inglés</u>	<u>\$3.500.-</u>
<u>Queque de manzana y nueces</u>	<u>\$3.500.-</u>
<u>Queque crocante de nuez</u>	<u>\$3.500.-</u>
<u>Queque naranja</u>	<u>\$3.500.-</u>
<u>Queque de amapolas</u>	<u>\$4.000.-</u>
<u>Queque especial de almendra</u>	<u>\$4.000.-</u>
<u>Queque de Piña</u>	<u>\$4.000.-</u>
<u>Queque de ciruelas</u>	<u>\$4.000.-</u>
<u>Queque Arena</u>	<u>\$4.000.-</u>
<u>Queque de café, chocolate y nueces</u>	<u>\$4.000.-</u>
<u>Queque de pascua especial</u>	<u>\$4.500.-</u>
<u>Queque de trufa</u>	<u>\$5.000.-</u>
<u>Queque especial de coco</u>	<u>\$6.000.-</u>

PANES DULCES

<u>Pan de Miel con Nueces</u>	\$3.000.-
<u>Pan de Pascua tradicional</u>	\$3.500.-
<u>Pan de Pascua c/relleno de Mazapán, tipo Stollen</u>	\$7.500.-

GALLETAS, DULCES, CONFITES, BOMBONES y otros.

GALLETAS (envases de ½ kilo)

<u>Surtido de galletas artesanales (en stock)</u>	\$4.000.-
<u>Surtido de galletas finas (a pedido)</u>	\$5.000.-
<u>Surtido de galletas navideñas (solo en la época)</u>	\$7.500.-

DULCES

<u>Alfajores de Manjar (por unidad)</u>	\$ 250.-
<u>Alfajores de Chancaca (por unidad)</u>	\$ 300.-
<u>Empolvados (por unidad)</u>	\$ 300.-
<u>Chilenitos (por unidad)</u>	\$ 350.-
<u>Flor de Loto, crujientes masitas con centro de mermelada de frambuesa (por unidad)</u>	\$ 250.-
<u>Empanadas de Manzana (por unidad)</u>	\$ 400.-
<u>Merenguitos y como variante con forma de niditos, 1/4 kg.</u>	\$3.000.-
<u>Biscochitos de vainilla y nueces (por kg.)</u>	\$4.000.-
<u>Barritas de limón (por kg.)</u>	\$4.500.-
<u>Butterscotch Brownies (por kg.)</u>	\$5.000.-
<u>Brownies de chocolate y nueces (por kg.)</u>	\$6.000.-
<u>Triángulos de nueces y chocolate (por kg.)</u>	\$7.000.-
<u>Rollitos de nueces y miel (por kg.)</u>	\$7.000.-
<u>Trufas de manjar (por kg.)</u>	\$8.000.-

CONFITES Y BOMBONES PARA CÓCTEL

100 unidades, 4 variedades: mazapanes de almendra o nuez, trufas de manjar, alfajores o cocadas y merengues, u otros

<u>Valor por 100 unidades</u>	\$25.000.-
-------------------------------	------------

200 unidades y mas, 8 variedades: mazapanes de almendra, mazapanes de nuez, trufas de manjar, montoncitos de nuez o maní, ciruelas rellenas, alfajores, merengues, cocadas u otros.

<u>Valor por cada 100 unidades</u>	\$25.000.-
------------------------------------	------------

SURTIDO DE BOMBONES FINOS

<u>1 Kg.</u>	\$28.000.-
<u>1/2 Kg.</u>	\$15.000.-
<u>250 grs.</u>	\$ 8.000.-

<u>MIEL: Pote de 825 grs. de Miel pura de Ulmo, del Lago Todos los Santos</u>	\$2.800.-
---	-----------

FLORES DE AZÚCAR PARA DECORACIÓN: Gran variedad de flores y hojas de azúcar, en diferentes formas y colores. Solo venta por mayor, solicitar listado de precios y colores.

SALADOS

PAN INTEGRAL de FIBRA.- Contiene: harina integral de trigo, germen de trigo, salvado de trigo, harina de linaza, linaza procesada, avena machacada y semillas. 0% materia grasa añadida, bajo contenido de sal. Molde de aprox. 1 kg. \$ 2.000.-

EMPANADITAS DE CARNE: delicioso pino de posta desgrasada y procesada por nosotros, especias como orégano, comino y perejil, cebolla y ajo en su justa medida, horneadas y con un tamaño de 2 a 3 bite, mínimo pedido 4 doc. \$250.-c/u.

EMPANADITAS DE MARISCOS: exquisito pino de mariscos frescos como navajuelas, almejas y piures, Cebolla y ajo en su justa medida y cilantro; se entregan horneadas, Mínimo pedido 4 doc. \$280.-c/u.

EMPANADITAS DE QUESO: rellenas de queso aromatizado con orégano y aceite de oliva, se entregan listas para freír, mínimo pedido 4 doc. \$240.-c/u.

MERMELADAS y CONSERVAS

MERMELADAS:

	En frascos de 1 lt.	En frascos de 400 cc
<u>Frambuesas</u>	\$3.000.-	\$1.600.-
<u>frambuesas sin pepa</u>	\$4.000.-	\$2.000.-
<u>Duraznos</u>	\$3.000.-	\$1.600.-
<u>Ciruelas roja o verde</u>	\$3.000.-	\$1.600.-
<u>Moras</u>	\$3.000.-	\$1.600.-
<u>Moras sin pepa</u>	\$4.000.-	\$2.000.-
<u>Frutillas</u>	\$3.500.-	\$1.800.-
<u>Frutillas sin pepa</u>	\$4.200.-	\$2.200.-
<u>Damascos</u>	\$3.500.-	\$1.800.-
<u>Ruibarbo</u>	\$4.000.-	\$2.000.-
<u>Murtas</u>	\$4.500.-	\$2.500.-
<u>Alcayota con nueces</u>	\$4.500.-	\$2.500.-
<u>Naranjas</u>	\$4.500.-	\$2.500.-
<u>Mosquetas</u>	\$5.000.-	\$2.800.-
<u>Guinda Acida</u>	\$5.000.-	\$2.800.-

CONSERVAS:

<u>Duraznos, 1lt.</u>	\$3.000.-
<u>Cerezas, 1lt.</u>	\$3.000.-
<u>Murtas, ½ lt</u>	\$1.700.-
<u>Murtas. 1 lt</u>	\$3.400.-

PRODUCTOS DIETETICOS

PARA DIABÉTICOS: en las preparaciones para diabéticos, el azúcar es reemplazado por sucralosa, y en algunos casos son utilizados productos del mercado especializado.

Manjar (dulce de leche)

en frasquito de 320 grs. importado de Uruguay, de excelente sabor y textura, muy similar al manjar tradicional. Endulzado con sucralosa.

\$5.000.-

Torta de Hojarasca

con crema pastelera, manjar y mermelada o nueces picadas

\$20.000.-

Torta Amor

con crema, manjar y mermelada

\$20.000.-

Torta Selva Negra

Bizcocho de chocolate, relleno de cerezas al jugo y crema chantilly

\$16.000.-

Torta Mixta

bizcocho vainilla y chocolate con crema, fruta y mermelada

\$16.000.-

Torta de Bizcocho de vainilla

con frutas y crema chantilly

\$16.000.-

Pie de Manzana

delgada masa neutra rellena con abundante manzana, nueces y canela

\$ 6.500.-

Kuchen Enrejado

con frutas y mermelada para diabéticos, cubierta de rejitas de masa

\$ 6.500.-

Pie de Arándanos

esta vez el relleno es de arándanos aromatizados con canela

\$ 7.500.-

Queque de Zanahoria

contiene zanahoria rallada y nueces picadas

\$ 4.500.-

Queque de Manzana con Nueces

contiene manzana en cubitos, jugo de naranja y nueces picadas

\$ 4.500.-

Queque Peruano

contiene manzana rallada y nueces picadas

\$ 4.500.-

Queque Marmolado

bizcocho de vainilla sutilmente mezclado con un bizcocho de chocolate

\$ 4.000.-

Queque de Pascua

contiene nueces, almendras y algunas frutas secas sin agregado de azúcar como son:

higos secos, orejones de pera y/o manzana, damascos turcos, etc....

\$5.000.-

PRODUCTOS ESPECIALES DE REPOSTERÍA:

- **LIBRES DE GRASA.** - Nos hemos especializado en la creación de productos especiales efectivamente libres de grasa, utilizando y adaptando bizcochos sin mantequilla, margarina u otras, y utilizando rellenos descremados, merengues y/o frutas. El objetivo es lograr productos de repostería ricos y livianos, libres de grasas. Este concepto se aplica en: tortas, queques, galletas, algunos dulces y postres.

- **PARA CELIACOS.** - Así mismo existe una amplia gama de tortas, galletas y dulces sin harina, por tanto aptos para celíacos.

TORTAS DE CEREMONIAS

NOVIOS

SABORES SUGERIDOS PARA TORTAS DE BODAS DECORADAS CON FONDANT EXTENDIDO, CREMAS DE DECORACION, TIPO CHANTILLY O MERENGUE.

Tradicional Wedding Cake - Tradicional queque de frutas de origen inglés, barnizado con ron, coñac o brandy importado durante un mes, cubierto de mazapán. Muy fino, sabroso, de gran aroma y durabilidad.

Panqueque

Ciruela

Chocolate

Zanahorias

Nueces

14 de Noviembre

Francisco José

Napoleón

Almendra

Peruana

SABORES SUGERIDOS PARA TORTAS DE BODAS DECORADAS CON MERENGUE O CREMAS DE DECORACIÓN.

Bizcocho vainilla con crema a elección

Piña

Selva Negra

Oro y Plata

Tres Leches

Becé

Dominó

Pompadour

Amapola

Cecilia

En todas las anteriores se mantienen las características y rellenos detallados en el listado de tortas, combinando rellenos a gusto.

Valores por porción

\$1.200.- y \$2.600.- por pers.

Los factores que mas influencia tienen sobre el precio por porción son: sabor y diseño.

INFORMACION NECESARIA PARA COTIZAR:

- Fecha y lugar del evento,
- Cantidad de porciones,
- Sabores seleccionados,
- Decoración y montaje.

Incluye:

Asesoría previa, preparación y decoración completa, sorpresas, montaje en el local (dentro del radio urbano, para montajes fuera de Puerto Montt se cobrara un adicional de \$600.-por km. one way), el adorno en cuchillo, espátula y copas de los novios (esto como gentileza de la casa y en forma optativa), entrega final y guía de cortes.

No incluye:

Adornos nupciales (ej. figuras de Novios), platos e infraestructura propia (esta será devuelta después de la fiesta).

Forma de pago: 50% al aceptar presupuesto - 50% contra-entrega.

Se dará por confirmada la torta con el recibo del primer 50% , con esto mismo se reserva en forma definitiva nuestra disponibilidad para la fecha del evento.

En caso de suspensión del evento o encargo una vez cancelado el abono, este no será devuelto.

POSTRES

Peras en salsa de chocolate - mitades de peras en almíbar, bañadas en salsa de chocolate, en porciones individuales.

Arroz con leche - clásico arroz con leche, espolvoreado con canela molida, en porciones individuales.

Helado falso - postre combinado de puré de manzana, salsa de vainilla y merengue, en porciones individuales.

Crujiente de manzana - base de manzanas y pasas, cubiertas de Streussel, en budinera.

Merengue sonrojado - merengue de frambuesas con salsa de vainilla, en porciones individuales.

Valor por porción	\$800.-
Cantidad mínima de porciones por pedido	12.-

Leche asada - clásico postre de flan de leche y caramelo, en budinera.

Postre de berries con perlitas sagú - budín de frutos rojos con salsa de vainilla, en porciones individuales.

Turrón de moka y nueces - merengue de café con nueces picadas y tostadas, con salsa de vainilla, en porciones individuales.

Flan de coco - flan de coco en miel de abejas y un toque de salsa de chocolate, desmoldado sobre plato de presentación.

Niditos de merengue - disco de merengue con crema de lúcuma, frambuesa y salsa de fruta, o castaña y salsa de chocolate.

Valor por porción	\$1.200.-
Cantidad mínima de porciones por pedido	12.-

Mousse de chocolate - espumoso mousse de chocolate a la moka o a la menta, decorado con filigrana de chocolate, en copas de presentación.

Mousse de chocolate blanco - en copas de presentación.

Tiramisú - tradicional postre italiano, en budinera o copas de presentación.

Napoleón de nueces - tortita individual de fino bizcocho de nueces tipo galleta, con relleno de manjar.

Valor por porción	\$1.500.-
Cantidad mínima de porciones por pedido	12.-

Nota:

- Pedidos menores de 100 porciones deberán ser confirmados al menos 3 días antes de la fecha. Mayores de 100 p. al menos 7 días antes.
- Los envases desechables serán proporcionados por el proveedor.
- Copas y platos serán facilitados por el cliente en calidad de préstamo, haciéndose responsable el proveedor de cualquier pérdida o rotura durante el proceso de elaboración y hasta la devolución.
- Los envases como budineras serán prestados por el proveedor, siendo el cliente responsable de cualquier rotura o pérdida durante el tiempo que permanezcan en su poder.

www.reposteria.cl
(Valores no incluyen impuesto IVA)