

PRODUCTOS

Y

VALORES

Lucie Hollstein Türk

2010

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>		
+ Merengue - Merengue esponjoso c/relleno de lúcuma, castaña, frambuesa o frutilla.	\$13.000.-	\$15.000.-	\$18.000.-
	\$22.000.-	\$27.000.-	\$32.000.-
Selva Negra – Bizcocho de chocolate c/relleno crema chantilly y cerezas	\$13.000.-	\$15.000.-	\$18.000.-
	\$22.000.-	\$27.000.-	\$32.000.-
Yogurt - Bizcocho de vainilla, frambuesas y mousse de yogurt	\$13.000.-	\$15.000.-	\$18.000.-
	\$22.000.-		
+ Piña - Bizcocho c/relleno de crema chantilly y trocitos de Piña	\$13.000.-	\$15.000.-	\$18.000.-
	\$22.000.-	\$27.000.-	\$32.000.-
<u>Rend. aprox. próximo bloque</u>	<u>20 pers. 25 pers. 30 pers. 40 pers. 50 pers. 60 pers.</u>		
* Ciruella - Bizcocho de ciruela c/relleno mermelada crema vainilla, crema manjar o chantilly	\$15.000.-	\$18.000.-	\$22.000.-
	\$27.000.-	\$32.000.-	\$37.000.-
* Zanahorias - Bizcocho de zanahorias, nueces y almendras c/relleno crema vainilla o crema manjar o mermelada.	\$15.000.-	\$18.000.-	\$22.000.-
	\$27.000.-	\$32.000.-	\$37.000.-
* Chocolate - Bizcocho de chocolate c/crema de chocolate, manjar o vainilla	\$15.000.-	\$18.000.-	\$22.000.-
	\$27.000.-	\$32.000.-	\$37.000.-
* Nueces - Bizcocho de nueces c/relleno a gusto.	\$15.000.-	\$18.000.-	\$22.000.-
	\$27.000.-	\$32.000.-	\$37.000.-
* “Peruana” - Bizcocho de frutas c/relleno a gusto	\$15.000.-	\$18.000.-	\$22.000.-
	\$27.000.-	\$32.000.-	\$37.000.-
* Hojarasca - Hoja tradicional chilena c/relleno manjar, crema vainilla, mermelada, coco rallado o nueces, otros	\$15.000.-	\$18.000.-	\$22.000.-
	\$27.000.-	\$32.000.-	\$37.000.-
“Amor” (Liebestorte) – suave torta de hoja, c/relleno manjar, crema de vainilla y mermelada de mosquetas o frambuesas	\$15.000.-	\$18.000.-	\$22.000.-
	\$27.000.-	\$32.000.-	\$37.000.-
+ “Oro y Plata” - Tradicional bizcocho blanco c/relleno crema mantequilla y nueces picadas o coco rallado	\$15.000.-	\$18.000.-	\$22.000.-
	\$27.000.-	\$32.000.-	\$37.000.-
+ “Tres Leches” - Suave y húmeda torta de bizcocho c/relleno clásico de tres leches y crema, cubierta de merengue gratinado	\$15.000.-	\$18.000.-	\$22.000.-
	\$27.000.-	\$32.000.-	\$37.000.-
+ Mixta Tradicional - base de hoja c/manjar, bizcocho de nuez y merengue c/relleno crema vainilla, frambuesas y chantilly	\$15.000.-	\$18.000.-	\$22.000.-
	\$27.000.-	\$32.000.-	\$37.000.-

	<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. 40 pers. 50 pers. 60 pers.</u>						
+ “Becé” – Bizcocho de nueces y merengues c/relleno crema vainilla, frambuesas y crema chantilly	\$15.000.-	\$18.000.-	\$22.000.-	\$27.000.-	\$32.000.-	\$37.000.-	
+ Amapola - bizcocho de amapolas y merengue c/ relleno de crema de vainilla y/o chantilly	\$15.000.-	\$18.000.-	\$22.000.-	\$27.000.-	\$32.000.-	\$37.000.-	
+ “Cecilia” - Bizcocho de nueces y Blanco c/relleno de crema castaña y chocolate	\$15.000.-	\$18.000.-	\$22.000.-	\$27.000.-	\$32.000.-	\$37.000.-	
* “14 de Noviembre” - Bizcochos de zanahoria y Blanco, c/relleno crema de vainilla o crema manjar	\$15.000.-	\$18.000.-	\$22.000.-	\$27.000.-	\$32.000.-	\$37.000.-	
Helada “Lilipop” – tamaño único- merengues rellenos c/helados caseros, sabores en almendras o chocolate						\$20.000.-	
	<u>Rend. aprox. próximo bloque</u>	<u>25 pers.</u>	<u>30pers.</u>	<u>40pers.</u>	<u>50 pers.</u>	<u>60pers.</u>	<u>80 pers.</u>
+ Dominó - bizcocho de chocolate y blanco formando un tablero de domino, c/relleno de crema de almendra y crocante praliné (optativo)	\$18.000.-	\$22.000.-	\$27.000.-	\$32.000.-	\$37.000.-	\$42.000.-	
* Almendra - Bizcocho de almendra c/relleno al gusto.	\$18.000.-	\$22.000.-	\$27.000.-	\$32.000.-	\$37.000.-	\$42.000.-	
+ “Pompadour” – galletas de champaña c/relleno de crema almendra	\$18.000.-	\$22.000.-	\$27.000.-	\$32.000.-	\$37.000.-	\$42.000.-	
* Panqueque - Bizcochos delgados c/rellenos posibles de: chocolate, trufa, almendras, nueces, naranjas, lúcuma, moka, castaña, frambuesa, manjar, limón, piña, mora, mermeladas.	\$18.000.-	\$22.000.-	\$27.000.-	\$32.000.-	\$37.000.-	\$42.000.-	
+ “Mati” – Suave y húmeda torta de bizcocho c/rellenos de crema de manjar y coco	\$18.000.-	\$22.000.-	\$27.000.-	\$32.000.-	\$37.000.-	\$42.000.-	
* “Napoleón” – Fino, delgado y crocante bizcocho de nueces con relleno de manjar	\$18.000.-	\$22.000.-	\$27.000.-	\$32.000.-			
Mousse chocolate - Bizcocho de ciruela, mousse de chocolate y viruta de chocolate blanco: Clásico a la moka, o a la menta.	\$18.000.-	\$22.000.-	\$27.000.-	\$32.000.-	\$37.000.-	\$42.000.-	
* Francisco José – Bizcocho de nueces y Chocolate, c/relleno crema chocolate, Trufa, crema manjar, crema vainilla	\$18.000.-	\$22.000.-	\$27.000.-	\$32.000.-	\$37.000.-	\$42.000.-	
Agregado de mazapán – almendra o nuez (se puede añadir en algunas tortas como parte del relleno)	\$8.000.-	\$9.000.-	\$10.000.-	\$12.000.-	\$15.000.-	\$18.000.-	
Torta de Cuchufli – base de bizcocho de choc. con manjar, cuchuflies con choc. blanco y/o negro 60 cuchuflies - 80 cuchuflies - 100 cuchuflies	\$18.000.-	\$22.000.-	\$26.000.-				

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 tipo chantilly:

chica: \$8.000.- med.: \$9.000.- gde.: \$10.000.- extragde.: \$12.000.- Rect.chica: \$15000.- Rect.gde.: \$18.000.-

En fondant extendido o crema de decoración:

chica: \$10.000.- med.: \$12.000.- gde.: \$14.000.- extragde.: \$16.000.- Rect.chica: \$20.000.- Rect.gde.: \$24.000.-

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

desde \$14.000.-

KUCHEN y QUEQUES

Kuchen de fruta (manzana u otras) \$5.000.-

Pie de Manzana, (Apple-pie) \$5.500.-

Kuchen enrejado de Frambuesas u otra fruta \$5.500.-

Streusselkuchen (kuchen de grumos con fruta) \$5.500.-

Kuchen de Ruibarbo con grumos \$5.500.-

Pie de Limón \$6.000.-

Tarta de coco y manjar \$6.000.-

Kuchen de Manzana con crema \$6.000.-

Kuchen de Ruibarbo y crocante de merengue \$6.500.-

Kuchen de almendra \$6.500.-

Tarta de chocolate \$6.500.-

Tartaleta de frutas \$6.500.-

Pie de Arándanos (Blueberriepie) \$6.500.-

Bienenstich (kuchen de Nuez) \$6.500.-

Bienenstich relleno (en bizcocho con relleno de crema pastelera) \$7.500.-

Brazo de Reina \$4.000.-

Queque marmolado \$3.000.-

Queque de chocolate \$3.000.-

Queque de coco \$3.000.-

Queque de almendras \$3.300.-

Queque de zanahorias, nueces y pasas \$3.500.-

Queque Peruano \$3.500.-

Queque Inglés \$3.500.-

Queque de manzana y nueces \$3.500.-

Queque crocante de nuez \$4.000.-

Queque naranja \$4.000.-

Queque de amapolas \$4.000.-

Queque especial de almendra \$4.000.-

Queque de Piña \$4.000.-

Queque de ciruelas \$4.000.-

Queque Arena \$4.000.-

Queque de café, chocolate y nueces \$4.500.-

Queque de pascua especial \$5.000.-

Queque de trufa \$6.000.-

Queque especial de coco \$6.000.-

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>	\$8.000.-

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>	\$8.000.-

DULCES

<u>Alfajores de Manjar (por unidad)</u>	\$ 300.-
<u>Alfajores de Chancaca (por unidad)</u>	\$ 400.-
<u>Empolvados (por unidad)</u>	\$ 400.-
<u>Flor de Loto, crujientes masitas con centro de mermelada de frambuesa (por unidad)</u>	\$ 350.-
<u>Empanadas de Manzana (por unidad)</u>	\$ 500.-
<u>Merenguitos y como variante con forma de niditos, 1/4 kg.</u>	\$3.000.-
<u>Bizcochitos de vainilla y nueces (por kg.)</u>	\$4.000.-
<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>	\$8.000.-
<u>Rollitos de nueces y miel (por kg.)</u>	\$8.500.-
<u>Trufas de manjar (por kg.)</u>	\$8.500.-

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>	\$28.000.-
-------------------------------	------------

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>	\$28.000.-
------------------------------------	------------

SURTIDO DE BOMBONES ARTESANALES

<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. 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.* \$300.-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.* \$330.-c/u.

EMPANADITAS DE QUESO: *reellenas de queso aromatizado con orégano y aceite de oliva, se entregan listas para freír, mínimo pedido 4 doc.* \$280.-c/u.

MERMELADAS y CONSERVAS

MERMELADAS:

	<i>En frascos de 1 lt.</i>	<i>En frascos de 400 cc</i>
<i>Frambuesas</i>	\$3.500.-	\$1.800.-
<i>frambuesas sin pepa</i>	\$4.500.-	\$2.500.-
<i>Duraznos</i>	\$3.500.-	\$1.800.-
<i>Ciruelas roja o verde</i>	\$3.500.-	\$1.800.-
<i>Moras</i>	\$3.500.-	\$1.800.-
<i>Moras sin pepa</i>	\$4.500.-	\$2.500.-
<i>Frutillas</i>	\$4.000.-	\$2.200.-
<i>Frutillas sin pepa</i>	\$4.500.-	\$2.500.-
<i>Damascos</i>	\$4.000.-	\$2.200.-
<i>Ruibarbo</i>	\$4.000.-	\$2.200.-
<i>Murtas</i>	\$4.500.-	\$2.500.-
<i>Alcayota con nueces</i>	\$4.500.-	\$2.500.-
<i>Naranjas</i>	\$4.500.-	\$2.500.-
<i>Mosquetas</i>	\$5.500.-	\$3.000.-
<i>Guinda Acida</i>	\$5.500.-	\$3.000.-

CONSERVAS:

<i>Duraznos, 1lt.</i>	\$3.000.-
<i>Cerezas, 1lt.</i>	\$3.000.-
<i>Murtas, ½ lt</i>	\$1.800.-
<i>Murtas. 1 lt</i>	\$3.500.-

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.

\$5.000.-

Torta de Hojarasca

con crema pastelera, manjar y mermelada y/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

\$20.000.-

Torta Chocolate

Bizcocho de chocolate, relleno de crema de chocolate, bañada en chocolate

\$20.000.-

Torta de Bizcocho de vainilla

con frutas y crema chantilly

\$20.000.-

Torta de Moka

bizcocho vainilla y crema de moka

\$20.000.-

Torta de Lúcumá

bizcocho vainilla y crema de lúcumá

\$20.000.-

Torta de Almendras

bizcocho vainilla y crema de almendra

\$20.000.-

Torta de nuez

bizcocho vainilla y crema de nueces

\$20.000.-

Torta Mixta

Base de hoja con manjar, bizcocho vainilla y chocolate con relleno de crema, fruta y mermelada

\$24.000.-

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....

\$5.500.-

Alfajores para Diabéticos

con relleno de manjar especial (precio por unidad, mínimo compra 10)

\$ 600.-

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

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

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

Valores por porción

\$1.200.- y \$2.800.- por pers.

INFORMACION NECESARIA PARA COTIZAR:

- Fecha del evento,
- Lugar del evento,
- Cantidad de invitados (porciones),
- Sabores (se sugiere un solo sabor para la torta a trozar en la fiesta, esto para evitar desórdenes durante el servicio),
- Diseño y decoración de la torta y
- Tipo de montaje (sobre pilares, piso sobre piso, individuales sobre alturas diferentes).

Nota: Las tortas de novios deben ser confirmadas al menos un mes antes de la fecha, sin embargo se aconseja asegurar nuestra disponibilidad lo antes posible.

Incluye:

Asesoría previa, preparación y decoración completa, sorpresas, montaje en el local (dentro del radio urbano, para montajes fuera de Puerto Montt se cobrará 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	\$1.000.-
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.-

Notas:

- 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.