

PRODUCTOS

Y

VALORES

Lucie Hollstein

2020

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

***Fono : 65-2282008 - Cel. :+ 56 9 935 931 29
Urmeneta 759 - Puerto Montt – Chile***

***Horario de atención tienda:
lunes a viernes de 10:00 a 13:30 y de 14:30 a 19:00 horas.
Sábado de 11:00 a 14:00 horas.***

TORTAS

(el rendimiento indicado es aproximado y cambia según el tipo de torta)

BLOQUE 1.-

Denominación	<i>chica</i>	<i>mediana</i>	<i>grande</i>	<i>Rectangular</i>
Tamaño	<i>20cm</i>	<i>26cm</i>	<i>30cm</i>	<i>28cm x 38cm</i>
Rend. próximo bloque, porciones app.	8	20	30	40
+ <i>Merengue - Merengue esponjoso</i> <i>c/relleno de lúcuma, castaña,</i> <i>frambuesa o frutilla.</i>	\$18.000.-	\$25.000.-	\$32.000.-	\$40.000.-
+ <i>Piña - Bizcocho c/relleno de crema</i> <i>chantilly y trocitos de Piña</i>	\$18.000.-	\$25.000.-	\$32.000.-	\$40.000.-
“Amor” (Liebestorte) – suave torta de hoja, <i>c/relleno manjar, crema de vainilla y mermelada</i> <i>de mosquetas o frambuesas</i>	\$20.000.-	\$30.000.-	\$40.000.-	\$48.000.-

BLOQUE 2.-

Rend. próximo bloque, porciones app.	12	25	40	50
+ <i>Selva Negra – Bizcocho de chocolate</i> <i>c/relleno crema chantilly y cerezas</i>	\$22.000.-	\$32.000.-	\$42.000.-	\$50.000.-
+ “Oro y Plata” - Tradicional bizcocho <i>blanco c/relleno crema mantequilla y</i> <i>nueces picadas o coco rallado</i>	\$22.000.-	\$32.000.-	\$42.000.-	\$50.000.-
+ “Tres Leches” - Suave y húmeda torta <i>de bizcocho c/relleno clásico de tres leches y crema,</i> <i>cubierta de merengue gratinado</i>	\$22.000.-	\$32.000.-	\$42.000.-	\$50.000.-
Cielo – Tradicional y antigua torta <i>Elaborada con nueces y un toque</i> <i>de mermelada de damascos</i>	\$22.000.-	\$32.000.-	\$42.000.-	\$50.000.-
+ Ciruella - Bizcocho de ciruela c/relleno <i>mermelada crema vainilla, crema manjar</i> <i>o chantilly</i>	\$22.000.-	\$32.000.-	\$42.000.-	\$50.000.-
* Zanahorias - Bizcocho de zanahorias, <i>nueces y almendras c/relleno crema vainilla</i> <i>o crema manjar o mermelada.</i>	\$22.000.-	\$32.000.-	\$42.000.-	\$50.000.-
* Chocolate - Bizcocho de chocolate <i>c/crema de chocolate, manjar o vainilla</i>	\$22.000.-	\$32.000.-	\$42.000.-	\$50.000.-
* Nueces - Bizcocho de nueces c/relleno <i>a gusto.</i>	\$22.000.-	\$32.000.-	\$42.000.-	\$50.000.-
* Peruana” - Bizcocho de frutas c/relleno <i>a gusto</i>	\$22.000.-	\$32.000.-	\$42.000.-	\$50.000.-
+ Mixta Tradicional- base de hoja c/manjar, bizcocho <i>de nuez y merengue c/relleno crema vainilla, frambuesas y</i> <i>chantilly</i>	\$22.000.-	\$32.000.-	\$42.000.-	\$50.000.-
+ Amapola - bizcocho de amapolas y merengue <i>c/ relleno de crema de vainilla y/o</i> <i>chantilly</i>	\$22.000.-	\$32.000.-	\$42.000.-	\$50.000.-
* Limón - bizcocho de limón, <i>Rellena con crema de limón</i> <i>y cubierta con Frosting de limón</i> <i>y rodajas deshidratadas</i>	\$22.000.-	\$32.000.-	\$42.000.-	\$50.000.-

★	Mixta "Cecilia" - Bizcocho de nueces y Blanco c/relleno de crema castaña y chocolate	\$24.000.-	\$36.000.-	\$44.000.-	\$52.000.-	
★	Mixta "14 de Noviembre" - Bizcochos de zanahoria y Blanco, c/relleno crema de vainilla o crema manjar	\$24.000.-	\$36.000.-	\$44.000.-	\$52.000	
	Helada "Lilipop" - merengues rellenos c/helados caseros, sabores en almendras o chocolate	\$24.000.-	\$36.000.-	\$44.000.-		
	BLOQUE 3.-					
	Denominación	chica	mediana	grande	Rectangular	
	Tamaño	20cm	26cm	30cm	28cm x 38cm	
	Rend. próximo bloque, porciones app.	20	35	50	60	
★	Dominó - bizcocho de chocolate y blanco formando un tablero de domino, c/relleno de crema de almendra y crocante praliné (optativo)	\$26.000.-	\$38.000.-	\$46.000		
★	Almendra - Bizcocho de almendra c/relleno al gusto.	\$26.000.-	\$38.000.-	\$46.000.-	\$54.000.-	
	"Pompadour" – galletas de champaña c/relleno de crema almendra	\$26.000.-	\$38.000.-	\$46.000.-	\$54.000.-	
★	Panqueque - Bizcochos delgados c/rellenos posibles de: chocolate, trufa, almendras, nueces, naranjas, lúcuma, moka, castaña, frambuesa, manjar, limón, piña, mora, mermeladas	\$26.000.-	\$38.000.-	\$46.000.-		
★	Herrentorte - torta de caballeros: suave bizcocho de vainilla, relleno de crema de vino blanco y remojada en licor	\$26.000.-	\$38.000.-	\$46.000.-	\$54.000.-	
	Mousse chocolate - Bizcocho de ciruela, mousse de chocolate y viruta de chocolate blanco: Clásico a la moka, o a la menta.	\$26.000.-	\$38.000.-	\$46.000.-	\$54.000.-	
★	Francisco José – Bizcocho de nueces y Chocolate, c/relleno crema chocolate, Trufa, crema manjar, crema vainilla	\$26.000.-	\$38.000.-	\$46.000.-	\$54.000.-	
	Agregado de mazapán: almendra o nuez	\$8.000.-	\$12.000.-	\$17.000.-	\$22.000.-	
	Torta de Cuchufli – base de bizcocho de choc. con manjar y cuchufly's:					
	50 cuchufly's -	\$26.000.-	75 cuchufly's -	\$32.000.-	100 cuchufly's -	\$45.000.-
	Torta de Cuchulfi simple –sin bizcocho:					
	50 cuchufly's -	\$18.000.-	75 cuchufly's -	\$24.000.-	100 cuchufly's -	\$30.000.-

DECORACION DE TORTAS

*(las tortas marcadas con * son decorables con fondant ext., las marcadas con + solo con merengue o crema, las que no tienen marca es porque no permiten ningún tipo de decoración de fantasía)*

DECORACIÓN ESPECIAL 2D (incluye fotografías comestibles, valor fijo de acuerdo al tamaño de la torta)

En merengue o crema tipo chantilly: Chica: \$10.000.- Mediana: \$14.000.- Grande.: \$18.000.- Rect.med. \$20.000.-

En fondant extendido : Chica: \$12.000.- Mediana: \$16.000.- Grande.: \$20.000.- Rect.med. \$24.000.-

CREACIONES DECORATIVAS en 3D (con elementos comestibles modelados en altura) desde \$20.000.-

KUCHEN

<i>Kuchen de fruta (manzana, grosellas u otras)</i>	\$14.000.-
<i>Pie de Manzana, (Apple-pie)</i>	\$15.000.-
<i>Kuchen enrejado de Frambuesas u otra fruta</i>	\$15.000.-
<i>Streusselkuchen (kuchen de grumos con fruta)</i>	\$15.000.-
<i>Kuchen de fruta y crema encima</i>	\$15.000.-
<i>Pie de Limón</i>	\$15.000.-
<i>Kuchen de Manzana con crema</i>	\$15.000.-
<i>Kuchen de Ruibarbo y crocante de merengue</i>	\$15.000.-
<i>Tarta de chocolate</i>	\$15.000.-
<i>Tarta de yogurt naranja o maracuyá</i>	\$15.000.-
<i>Frangipane</i>	\$16.000.-
<i>Tartaleta de frutas</i>	\$16.000.-
<i>Pie de Arándanos (Blueberriepie)</i>	\$16.000.-
<i>Bienenstich (kuchen de Nuez)</i>	\$17.000.-
<i>Frankfurter Kranz</i>	\$22.000.-
<i>Bienenstich relleno (en bizcocho con relleno de crema pastelera)</i>	\$22.000.-
<i>Tarta de queso y frambuesas</i>	\$22.000.-
<i>Cheesecake</i>	\$22.000.-

QUEQUES (alargados de 30 cm.)

<i>Queque marmolado</i>	\$7.500.-
<i>Queque Plátano</i>	\$8.000.-
<i>Queque Peruano</i>	\$9.000.-
<i>Queque de manzana y nueces</i>	\$9.000.-
<i>Queque arándanos</i>	\$9.000.-
<i>Queque de zanahorias, nueces y pasas</i>	\$9.800.-
<i>Queque especial de almendra</i>	\$9.800.-
<i>Queque Arena</i>	\$9.800.-
<i>Queque crocante de nuez</i>	\$10.500.-
<i>Queque de café, chocolate y nueces</i>	\$10.500.-

DULCES y PASTELES

<i>Alfajores de Manjar (por unidad)</i>	\$ 500.-
<i>Alfajores de Chancaca (por unidad)</i>	\$ 600.-
<i>Waffles con manjar y mermelada de frambuesa</i>	\$1.000.-
<i>Brownies de chocolate y nueces (por unidad)</i>	\$1.000.-
<i>Trufas de manjar, por unidad</i>	\$ 500.-
<i>Trufas de manjar con licor, por unidad</i>	\$ 500.-
<i>Confituras de coco, por unidad</i>	\$ 500.-
<i>Triángulos de nueces y chocolate, por unidad</i>	\$1.000.-
<i>Triángulos de coco y chocolate, por unidad</i>	\$1.000.-
<i>Triángulos de avellana y chocolate</i>	\$1.000.-
<i>Cachitos de nueces y miel, por unidad)</i>	\$ 500.-
<i>Rollos de amapola</i>	\$1.000.-
<i>Rollos de canela</i>	\$1.000.-
<i>Rollos de nueces</i>	\$1.000.-
<i>Donas horneadas</i>	\$1.000.-
<i>Macarrones</i>	\$1.000.-
<i>Galletones de avena</i>	\$ 500.-
<i>Queque de trufa</i>	\$9.000.-
<i>Galletones decorados, desde</i>	\$ 600.-
<i>Tartaletas individuales de fruta</i>	\$1.900.-
<i>Pie limón individual</i>	\$1.900.-
<i>Tarta de chocolate individual</i>	\$2.000.-
<i>Brazo de Reina</i>	\$8.000.-

PANES DE PASCUA

<u>Pan de pascua especial 1 kg</u>	<u>\$12.000.-</u>
<u>Pan de pascua especial 750 grs.</u>	<u>\$ 9.500.-</u>
<u>Pan de pascua especial 500 grs.</u>	<u>\$ 6.500.-</u>
<u>Pan de pascua especial individual 100 grs.</u>	<u>\$ 1.300.-</u>
<u>Stollen de navidad relleno con mazapán</u>	<u>\$15.000.-</u>

CUPCAKES:

<u>Cupcake de chocolate</u> (bizcocho de chocolate, con frosting de ganache de chocolate y viruta de chocolate)	<u>\$1.000.-</u>
<u>Cupcake marmolados</u> (Quequito de vainilla y chocolate marmolado, frosting de merengue achocolatado)	<u>\$1.000.-</u>
<u>Cupcake de limón</u> (bizcocho de limón, con un suave frosting de limón natural)	<u>\$1.000.-</u>
<u>Cupcake de calabaza</u> (suave y aromático bizcocho de calabaza, con frosting al queso crema)	<u>\$1.000.-</u>
<u>Cupcake de manzana/canela</u> (bizcocho con trocitos de manzana, nueces picadas y canela, frosting de ganache de chocolate blanco)	<u>\$1.000.-</u>
<u>Cupcake de frambuesas</u> (bizcocho con pulpa y frambuesas naturales, decorado con un suave frosting de frambuesas naturales)	<u>\$1.100.-</u>
<u>Cupcake frutillas</u> (bizcocho con pulpa y frutillas naturales, decorado con un suave frosting de frutillas naturales)	<u>\$1.100.-</u>
<u>Cupcake de arándanos</u> (bizcocho con arándanos frescos, frosting con pulpa de arándanos)	<u>\$1.100.-</u>
<u>Cupcake de almendra</u> (bizcocho de almendras naturales, con frosting de ganache de chocolate blanco, y láminas de almendra)	<u>\$1.100.-</u>
<u>Cupcake de avellana europea</u> (bizcocho de avellanas europeas tostadas, con un suave frosting de chocolate)	<u>\$1.100.-</u>
<u>Cupcake de Tiramisú</u> (suave y aromático bizcocho de vainilla, aromatizado con café y licor, con frosting al queso crema)	<u>\$1.100.-</u>
<u>Cupcake de Piña Colada</u> (bizcocho de coco rallado, con relleno de piña, leche de coco y un toque de ron, frosting de ganache de chocolate blanco, y coco rallado)	<u>\$1.200.-</u>
<u>Cupcake de Maracuyá</u> (bizcocho y frosting elaborado con pulpa de maracuyá natural)	<u>\$1.200.-</u>
<u>Cupcake de café, nueces y chocolate</u> (Bizcocho de café, nueces y chocolate, frosting de merengue al café)	<u>\$1.200.-</u>

Todos los cupcakes pueden ser decorados de dos formas:

(valor por unidad y sobre el costo del cupcake)

<u>Decoraciones con merengue de colores</u>	<u>\$ 600.-</u>
<u>Decoraciones con fondant</u>	<u>\$1.000.-</u>
<u>Blonda para cupcake, por unidad</u>	<u>\$ 500.-</u>

GALLETAS

(envases de ½ kilo)

<u>Surtido de galletas artesanales</u> (5 tipos de galletas de avena, chuño, mantequilla de maní, chocolate/naranja, coco o amapola)	<u>\$ 6.000.-</u>
<u>Surtido de galletas finas</u> ((5 tipos de galletas finas, como son: nueces, almendras, avellana europea, chocolate rellenas y vainilla)	<u>\$ 8.000.-</u>
<u>Surtido de galletas navideñas</u> (5 tipos de galletas finas especiales de la época): lunitas, especias, hoja, crocantes de nueces, Zimtsterne)	<u>\$10.000.-</u>
<u>Surtido de galletas de miel decoradas</u>	<u>\$10.000.-</u>
<u>Casitas de Hänsel y Gretel, según peso, \$20.000.- por kilo</u>	

CONFITES Y BOMBONES PARA CÓCTEL

100 unidades, 4 variedades, elección entre: mazapanes de almendra o nuez, trufas de manjar, alfajores o cocadas, mini-cupcakes, mini tartaletas o mini pie de limón.

Valor por 100 unidades \$40.000.-

200 unidades y mas, 8 variedades, elección entre:

mazapanes de almendra, mazapanes de nuez, trufas de manjar, montoncitos de nuez o maní, mini-cupcakes de chocolate, alfajores, merengues, cocadas, mini pie de limón o mini tartaletas de frutas.

Valor por cada 100 unidades \$40.000.-

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.

PRODUCTOS PARA CELIACOS

En las preparaciones para celíacos, la harina de trigo es reemplazada por otras harinas, féculas o semillas molidas.

Medida en centímetros:

	20	24	26	28
<u>Torta de merengue</u>				
<i>Merengue esponjoso con relleno de crema chantilly y frutas</i>	\$18.000.-	\$22.000.-	\$25.000.-	\$28.000.-
<u>Torta Oro y Plata</u>				
<i>Bizcocho blanco de chuño, con crema de mantequilla</i>	\$24.000.-	\$29.000.-	\$34.000.-	\$40.000.-
<u>Torta de amapola</u>				
<i>Bizcochos de amapola con muselina de vainilla</i>	\$24.000.-	\$29.000.-	\$34.000.-	\$40.000.-
<u>Torta de zanahoria</u>				
<i>Bizcocho de zanahorias con nueces y almendras</i>	\$24.000.-	\$29.000.-	\$34.000.-	\$40.000.-
<u>Torta de nueces</u>				
<i>Bizcocho de nueces con relleno a gusto</i>	\$24.000.-	\$29.000.-	\$34.000.-	\$40.000.-
<u>Torta Helada Lilipop</u>				
<i>Merengues rellenos con helados caseros</i>	\$24.000.-	\$30.000.-	\$36.000.-	\$40.000.-
<u>Torta Mixta Cecilia</u>				
<i>Bizcochos de nueces y blancos, con cremas de chocolate/castaña</i>	\$26.000.-	\$32.000.-	\$38.000.-	\$42.000.-
<u>Torta Mixta 14 de noviembre</u>				
<i>Bizcochos de zanahoria y blanco, crema manjar y vainilla</i>	\$26.000.-	\$32.000.-	\$38.000.-	\$44.000.-
<u>Torta Francisco José</u>				
<i>Bizcocho de nueces y almendras</i>	\$26.000.-	\$32.000.-	\$38.000.-	\$44.000.-
<u>Torta Mousse de chocolate</u>				
<i>Bizcocho de ciruela y mousse de chocolate a la moka</i>	\$26.000.-	\$32.000.-	\$38.000.-	\$44.000.-
<u>Surtido de galletas sin harina (en cajitas de 500 grs)</u>	\$10.000.-			

Consulte por productos libres de lactosa y/o libres de grasa.

PRODUCTOS PARA DIABETICOS

En las preparaciones para diabéticos, el azúcar es reemplazado por Tagatosa, y en algunas ocasiones son utilizados productos del mercado especializado.

<i>Medida en centímetros:</i>	20	24	26	28
<u>Torta de Yogurt</u> <i>Base bizcocho, mousse de yogurt, espejo de jalea</i>	\$22.000.-	\$24.000.-	\$27.000.-	\$30.000.-
<u>Torta Amor</u> <i>con crema, manjar y mermelada</i>	\$24.000.-	\$28.000.-	\$34.000.-	\$40.000.-
<u>Torta de Bizcocho de vainilla</u> <i>con frutas y crema chantilly</i>	\$24.000.-	\$28.000.-	\$34.000.-	\$40.000.-
<u>Torta Selva Negra</u> <i>Bizcocho de chocolate, relleno de cerezas y crema</i>	\$25.000.-	\$30.000.-	\$35.000.-	\$42.000.-
<u>Torta de Moka</u> <i>bizcocho vainilla y crema de moka</i>	\$28.000.-	\$34.000.-	\$38.000.-	\$44.000.-
<u>Torta de Lúcumá</u> <i>bizcocho vainilla y crema de lúcumá</i>	\$28.000.-	\$34.000.-	\$38.000.-	\$44.000.-
<u>Torta de Almendras</u> <i>bizcocho vainilla y crema de almendra</i>	\$28.000.-	\$34.000.-	\$38.000.-	\$44.000.-
<u>Torta de nuez</u> <i>bizcocho vainilla y crema de nueces</i>	\$28.000.-	\$34.000.-	\$38.000.-	\$44.000.-
<u>Torta Chocolate</u> <i>Bizcocho de chocolate, relleno de crema de chocolate, bañada en ganache de chocolate</i>	\$30.000.-	\$36.000.-	\$42.000.-	\$46.000.-
<u>Torta Mixta</u> <i>Base de hoja con manjar, merengue y nueces con relleno de Muselina de vainilla y fruta</i>	\$30.000.-	\$36.000.-	\$42.000.-	\$46.000.-

KUCHEN y QUEQUES

<u>Pie de Manzana (24 cm.)</u> <i>delgada masa neutra rellena con abundante manzana, nueces y canela</i>	\$ 16.000.-
<u>Kuchen Enrejado (24 cm.)</u> <i>con frutas y mermelada para diabéticos, cubierta de rejitas de ma</i>	\$16.000.-
<u>Pie de Arándanos (24 cm.)</u> <i>esta vez el relleno es de arándanos aromatizados con canela</i>	\$17.000.-
<u>Queque de Zanahoria (25 cm.)</u> <i>contiene zanahoria rallada y nueces picadas</i>	\$12.000.-
<u>Queque de Manzana con Nueces (25 cm.)</u> <i>contiene manzana en cubitos, jugo de naranja y nueces picadas</i>	\$12.000.-
<u>Queque zapallito italiano (25 cm.)</u> <i>contiene zapallito italiano rallado y nueces picadas</i>	\$12.000.-
<u>Pan de pascua especial</u> <i>contiene nueces y pocas pasas</i>	\$14.000.-
<u>Galletas para diabéticos</u> <i>Surtido de galletas de mantequilla, endulzadas con Tagatosa (500 grs.)</i>	\$10.000.-
<u>Pie de manzana, arándano o frambuesas, individuales</u>	\$ 2.000.-
<u>Waffles, por unidad</u>	\$ 1.800.-

POSTRES

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.

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.

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.

Stippmilch – deliciosa crema blanca de quesillo casero, salsa de frutos rojos (14 días aviso previo).

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

Valor por porción **\$1.500.-**

Cantidad mínima de porciones por pedido 12.-

Notas:

- Pedidos menores de 50 porciones deberán ser confirmados al menos 3 días antes de la fecha. Mayores de 50 porciones al menos 7 días antes.
- Los envases desechables serán proporcionados por el proveedor.
- Copas y platos especiales serán facilitados por el cliente, haciéndose responsable el proveedor de cualquier pérdida o rotura durante el proceso de elaboración y hasta la entrega de los productos.
- Las budineras y copas de presentación pueden ser prestados por el proveedor, siendo el cliente responsable de cualquier rotura o pérdida durante el tiempo que permanezcan en su poder. Para estos fines se dejará una garantía en dinero por el valor de los elementos.



www.reposteria.cl