

PRODUCTOS

Y

VALORES

Lucie Hollstein

2021

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

***Fono : 65-2282008 - Cel. :+ 56 9 3171 5651
Urmeneta 759 - Puerto Montt – Chile***

TORTAS

Denominación Tamaño	chica 20cm	mediana 26cm	grande 30cm
Rend. próximo bloque, porciones aprox.	8 a 10	15 a 20	30
Merengue - Merengue esponjoso c/relleno de lúcuma, castaña, frambuesa o frutilla.	\$18.000.-	\$28.000.-	\$38.000.-
Piña - Bizcocho c/relleno de crema chantilly y trocitos de Piña	\$18.000.-	\$28.000.-	\$38.000.-
“Amor” (Liebestorte) – suave torta de hoja, c/relleno manjar, crema de vainilla y mermelada de mosquetas o frambuesas	\$20.000.-	\$30.000.-	\$40.000.-
Rend. próximo bloque, porciones aprox.	12	25	40
Selva Negra – Bizcocho de chocolate c/relleno crema chantilly y cerezas	\$22.000.-	\$32.000.-	\$42.000.-
“Oro y Plata” - Tradicional bizcocho blanco c/relleno crema mantequilla y nueces picadas o coco rallado	\$22.000.-	\$32.000.-	\$42.000.-
“Tres Leches” - Suave y húmeda torta de bizcocho c/relleno clásico de tres leches y crema, cubierta de merengue gratinado	\$22.000.-	\$32.000.-	\$42.000.-
Cielo – Tradicional y antigua torta Elaborada con nueces y un toque de mermelada de damascos	\$22.000.-	\$32.000.-	\$42.000.-
Ciruela - Bizcocho de ciruela c/relleno mermelada crema vainilla, crema manjar o chantilly	\$22.000.-	\$32.000.-	\$42.000.-
Zanahorias - Bizcocho de zanahorias, nueces y almendras c/relleno crema vainilla o crema manjar o mermelada.	\$22.000.-	\$32.000.-	\$42.000.-
Chocolate - Bizcocho de chocolate c/crema de chocolate, manjar o vainilla	\$22.000.-	\$32.000.-	\$42.000.-
Nueces - Bizcocho de nueces c/relleno a gusto.	\$22.000.-	\$32.000.-	\$42.000.-
Mixta Tradicional - base de hoja c/manjar, bizcocho de nuez y merengue c/relleno crema vainilla, frambuesas y chantilly	\$22.000.-	\$32.000.-	\$42.000.-
Amapola - bizcocho de amapolas y merengue c/ relleno de crema de vainilla y/o chantilly	\$22.000.-	\$32.000.-	\$42.000.-
Mixta “Cecilia” - Bizcocho de nueces y Blanco c/relleno de crema castaña y chocolate	\$24.000.-	\$34.000.-	\$44.000.-
Mixta “14 de Noviembre” - Bizcochos de zanahoria y Blanco, c/relleno crema de vainilla o crema manjar	\$24.000.-	\$34.000.-	\$44.000.-

TORTAS

<i>Denominación</i> <i>Tamaño</i>	<i>chica</i> <i>20cm</i>	<i>mediana</i> <i>26cm</i>	<i>grande</i> <i>30cm</i>
<i>Rend. próximo bloque, porciones aprox.</i>	<i>20</i>	<i>35</i>	<i>50</i>
<i>Panqueque</i> -Bizcochos delgados c/rellenos <i>posibles de: chocolate, trufa, almendras, nueces,</i> <i>naranjas, lúcuma, moka, castaña, frambuesa,</i> <i>manjar, limón, piña, mora, mermeladas</i>	\$26.000.-	\$36.000.-	\$46.000.-
<i>Francisco José</i> – Bizcocho de nueces y <i>Chocolate, c/relleno crema chocolate,</i> <i>Trufa, crema manjar, crema vainilla</i>	\$26.000.-	\$36.000.-	\$46.000.-
<i>Agregado de mazapán:</i> almendra o nuez	\$ 8.000.-	\$12.000.-	\$17.000.-

KUCHEN

<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>Strudel de manzana</i>	\$15.000.-
<i>Pie de Limón</i>	\$16.000.-
<i>Frangipane</i>	\$16.000.-
<i>Bienenstich (kuchen de Nuez)</i>	\$17.000.-
<i>Cheesecake</i>	\$22.000.-

QUEQUES (a pedido)

<i>Queque de manzana y nueces</i>	\$ 9.000.-
<i>Queque de zanahorias, nueces y pasas</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>Trufas de manjar, por unidad</i>	\$ 500.-
<i>Confituras de coco, por unidad</i>	\$ 500.-
<i>Galletones de avena</i>	\$ 500.-
<i>Alfajores de Manjar (por unidad)</i>	\$ 700.-
<i>Alfajores de Chancaca (por unidad)</i>	\$1.000.-
<i>Waffles con manjar</i>	\$1.000.-
<i>Brownies de chocolate y nueces (por unidad)</i>	\$1.000.-
<i>Triángulos de nueces y chocolate, por unidad</i>	\$1.000.-
<i>Triángulos de avellana y chocolate</i>	\$1.000.-
<i>Rollos de canela</i>	\$1.000.-
<i>Brazo de Reina</i>	\$8.000.-

PANES DE PASCUA (solo en temporada)

<i>Pan de pascua especial 1 kg</i>	\$12.000.-
<i>Pan de pascua especial 500 grs.</i>	\$ 6.500.-
<i>Pan de pascua especial individual 100 grs.</i>	\$ 1.300.-
<i>Stollen de navidad relleno con mazapán (a pedido)</i>	\$15.000.-

CUPCAKES:

Cupcake de chocolate	\$1.200.-
<i>(bizcocho de chocolate, con frosting de ganache de chocolate y viruta de chocolate)</i>	
Cupcake de calabaza	\$1.200.-
<i>(suave y aromático bizcocho de calabaza, con frosting al queso crema)</i>	
Cupcake de frambuesas	\$1.400.-
<i>(bizcocho con pulpa y frambuesas naturales, decorado con un suave frosting de frambuesas naturales)</i>	
Cupcake frutillas	\$1.400.-
<i>(bizcocho con pulpa y frutillas naturales, decorado con un suave frosting de frutillas naturales)</i>	
Cupcake de arándanos	\$1.400.-
<i>(bizcocho con arándanos frescos, frosting con pulpa de arándanos)</i>	
<i>(bizcocho de avellanas europeas tostadas, con un suave frosting de chocolate)</i>	
Cupcake de Tiramisú	\$1.400.-
<i>(suave y aromático bizcocho de vainilla, aromatizado con café y licor, con frosting al queso crema)</i>	
Cupcake de Maracuyá	\$1.600.-
<i>(bizcocho y frosting elaborado con pulpa de maracuyá natural)</i>	
Cupcake de café, nueces y chocolate	\$1.600.-
<i>(Bizcocho de café, nueces y chocolate, frosting de merengue al café)</i>	

GALLETAS

(envases de ½ kilo)

Surtido de galletas artesanales <i>(5 tipos de galletas de avena, chuño, mantequilla de maní, chocolate/naranja, coco o amapola)</i>	\$ 6.000.-
Surtido de galletas finas <i>(5 tipos de galletas finas, como son: nueces, almendras, avellana europea, chocolate rellenas y lunitas)</i>	\$ 8.000.-

GALLETAS de TEMPORADA

Surtido de galletas navideñas <i>(5 tipos de galletas finas especiales de la época): lunitas, especias, hoja, crocantes de nueces, Zimtsterne)</i>	\$10.000.-
Surtido de galletas de miel decoradas	\$10.000.-
Casitas de Hänsel y Gretel , según peso, por kilo	\$20.000.-

PRODUCTOS PARA CELIACOS

(0% Gluten)

En las preparaciones para celíacos, la harina de trigo es reemplazada por chuño, maicena o harina de nueces y/o almendra.

	20 cm	26 cm	30 cm
Torta de merengue	\$18.000.-	\$28.000.-	\$38.000.-
Torta Oro y Plata	\$24.000.-	\$34.000.-	\$44.000.-
Torta de amapola	\$24.000.-	\$34.000.-	\$44.000.-
Torta de zanahoria	\$24.000.-	\$34.000.-	\$44.000.-
Torta de nueces	\$24.000.-	\$34.000.-	\$44.000.-
Torta Mixta Cecilia	\$26.000.-	\$36.000.-	\$46.000.-
Torta Mixta 14 de noviembre	\$26.000.-	\$36.000.-	\$46.000.-
Torta Francisco José	\$26.000.-	\$36.000.-	\$46.000.-
Surtido de galletas sin harina <i>(en cajitas de 200 grs)</i>		\$4.000.-	

PRODUCTOS PARA LACTOINTOLERANTES

(0% lactosa)

(a pedido con 7 días de anticipación)

	20 cm	26 cm	30 cm
<i>Torta de merengue</i>	\$22.000.-	\$32.000.-	\$42.000.-
<i>Torta de piña</i>	\$22.000.-	\$32.000.-	\$42.000.-
<i>Torta de zanahoria</i>	\$26.000.-	\$36.000.-	\$46.000.-
<i>Torta de nueces</i>	\$26.000.-	\$36.000.-	\$46.000.-
<i>Torta de amapola</i>	\$26.000.-	\$36.000.-	\$46.000.-
<i>Kuchen de fruta, manzana, ciruelas, durazno (24 cm.)</i>			\$16.000.-
<i>Pie de manzana, arándanos/manzana o frambuesas (24 cm)</i>			\$17.000.-
<i>Galletas (cajita de 200 grs.)</i>			\$ 3.500.-

PRODUCTOS PARA DIABETICOS

(0% Azúcar)

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

	20 cm	26 cm	30 cm
<i>Torta Amor</i>	\$24.000.-	\$34.000.-	\$44.000.-
<i>Torta Selva Negra</i>	\$25.000.-	\$35.000.-	\$45.000.-
<i>Torta Chocolate</i>	\$30.000.-	\$40.000.-	\$50.000.-
<i>Torta Mixta</i>	\$30.000.-	\$40.000.-	\$50.000.-

KUCHEN y QUEQUES

<i>Pie de Manzana, delgada masa neutra rellena con abundante manzana, nueces y canela</i>	\$ 16.000.-
<i>Kuchen Enrejado con frutas y mermelada para diabéticos, cubierta de rejitas de masa</i>	\$16.000.-
<i>Pie de Arándanos, esta vez el relleno es de arándanos y canela</i>	\$17.000.-
<i>Tartaleta de frutas, delgada masa crujiente, crema pastelera de vainilla, fruta y jalea</i>	\$17.000.-
<i>Queque de manzana y nueces, contiene manzanas en cubitos y nueces picadas</i>	\$12.000.-
<i>Galletas para diabéticos, cajita de aprox 200 grs.</i>	\$ 4.000.-
<i>Waffles, por unidad</i>	\$ 1.800.-



www.reposteria.cl