

Dulce Pecado

BAKERY



668 520 269/ 654 915 123



@dulcepecadobakery_



Dulce Pecado Baker

Gracias

¡Hola!

Somos Dulce Pecado Bakery! Nuestra empresa nació en 2023, en Huelva, tras mucho tiempo en el que se forjaron mil ideas y este bonito proyecto. Detrás de este nombre hay dos historias personales que algún día os contaremos.

Nos dedicamos a la repostería creativa y, especialmente, a la elaboración de dulces para cualquier evento. Nos gusta formar parte de vuestros festejos, compartir con vosotros la emoción de la organización y disfrutar de los finales felices.

Aquí encontrarás información sobre nuestros servicios y todo lo que debes saber antes de hacer tu encargo.

Amamos la repostería en cualquiera de sus versiones así que si no encuentras en este dossier lo que estás buscando estamos deseando oírte para darle forma a lo que estás imaginando.

Gracias por haber llegado hasta aquí.

Mucho amor,

Verónica & Laura



TARTAS



MESA DULCE



REPOSTERÍA INDIVIDUAL



REPOSTERÍA PORCIONADA



Tartas

Realizamos tartas decoradas y personalizadas a tu gusto. 100% artesanales y hechas para ti.

¿Cómo escoger el sabor perfecto para tu tarta? Elige bizcocho + crema + cobertura

También disponemos de la tarta tradicional de galletas.

¡Haz la combinación que más te guste!

BIZCOCHO

Yogur
Vainilla
Limón
Chocolate
Galletas
Zanahorias
Vainilla con aroma de cacao
Café
Frutos secos
Fresa
Plátano
Coco
Caramelo

CREMA

Ganache de chocolate
Ganache de chocolate blanco
Crema de vainilla
Nata chantilly
Crema de queso (+1€)
Mousse de fresa
Ganache de café
Crema cítrica de limón
Merengue
Pistacho (+1€)
Kinder/ Nutella
Oreo
Filipinos
Lotus (+1€)
Turrón

COBERTURA

Ganache de chocolate
Ganache de chocolate blanco
Nata chantilly
Crema de queso (+2€)
Ganache de café
Merengue
Turrón



Tartas personalizadas 10-12 raciones 36,00€. Kg añadido +11,50€.

Tartas sencillas, sin personalizar, 10-12 raciones 25,00€. Kg añadido +11,50€.

Para decoraciones especiales te elaboramos un presupuesto ajustado. Consúltanos.

NUESTRA ESPECIALIDAD ES LA TARTA DE ZANAHORIAS CON GANACHE DE CHOCOLATE BLANCO

Tartas

Sin gluten/Sin lactosa

¿Buscas una tarta sin gluten y/o sin lactosa? 100% artesanales y hechas para ti.

Llevamos a cabo un cuidadoso proceso de elaboración para garantizar la seguridad del cocinado.

¿Cómo escoger el sabor perfecto para tu tarta? Elige bizcocho + crema + cobertura

(Consúltanos las opciones concretas para tartas sin lactosa)

BIZCOCHO

Yogur
Vainilla
Limón
Chocolate
Galletas
Zanahorias
Vainilla con aroma de cacao
Café
Frutos secos
Fresa
Plátano
Coco
Caramelo

CREMA

Ganache de chocolate
Ganache de chocolate blanco
Crema de vainilla
Nata chantilly
Crema de queso (+1)
Mousse de fresa
Ganache de café
Crema cítrica de limón
Merengue
Pistacho (+1€)
Kinder/ Nutella
Turrón

COBERTURA

Ganache de chocolate
Ganache de chocolate blanco
Nata chantilly
Crema de queso (+2€)
Ganache de café
Merengue
Turrón



Tartas personalizadas 10-12 raciones 38,00€. Kg añadido +14,00€.

Tartas sencillas, sin personalizar, 10-12 raciones 28,00€. Kg añadido +14,00€.

Para decoraciones especiales te elaboramos un presupuesto ajustado. Consúltanos.

Mesa Dulce

Selección de postres para sorprender a tus invitados. ¡Crea una Sweet Table irresistible!

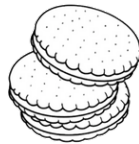
Galletas de mantequilla y vainilla decorada

1,60€/unidad (Mínimo 10)

1,80€/unidad con decoraciones con fondant

¿La rellenamos? Con tu crema favorita

2,20€/unidad



Cup cake

2,20€/unidad (Mínimo 12)

2,50€/unidad con decoraciones con fondant

Elige bizcocho y tu crema favorita

¿Prefieres la versión mini?

1,40€/unidad (mínimo 12)



Brownie clásico

2,00€/unidad (Mínimo 6)

¿Lo quieres personalizado?

2,50€/unidad



Cakepops

1,35€/unidad (Mínimo 6)

Báñalos en chocolate con
leche o chocolate blanco



Siclecake

2,50€/unidad (Mínimo 6)

Rellenos de bizcocho o

mousse y bañados en chocolate con leche
o chocolate blanco



Otros dulces

Piruletas de merengue

Donuts personalizados

Merengues personalizados

Mini merenguitos (6 unidades)

Piruletas de maxi esponjitas

Piruletas de isomalt

Profiteroles rellenos

Petits

Vasito/Copa de postre

Bombones artesanales

CUÉNTANOS TU IDEA Y TE AYUDAMOS A ELEGIR LA MEJOR COMPOSICIÓN PARA TI

Repostería individual

POSTRES DE CUCHARA

Chesseecake de arándanos y coco

Creroso semifrío de queso y arándanos con ralladura de coco

ALERGENOS: LACTOSA, TRIGO.

Lingote Financier de chocolate con mousse y ganache montada

Deliciosa base crujiente de almendra acompañada de una cremosa ganache chocolateada.

ALERGENOS: LACTOSA, TRIGO, FRUTOS SECOS, HUEVO.

Nuestras tarta de zanahorias

Jugoso bizcocho de zanahorias y nueces con ganache de chocolate blanco

ALERGENOS: LACTOSA, TRIGO, FRUTOS SECOS, HUEVO.

Pastel de champán y fresas

Delicioso y delicado dulce de sabor frutal y aroma de fresas con un toque glamuroso.

ALERGENOS: LACTOSA, TRIGO, HUEVO, SULFITOS.

Mousse de chocolate blanco y cítricos de temporada

Combinación de sabores dulces con cítricos al paladar.

ALERGENOS: LACTOSA, HUEVO, PUEDE CONTENER TRAZAS DE FRUTOS DE CÁSCARA.

Repostería temática

Nuestras elaboraciones se adaptan a cada ocasión deseada. Para cada evento elaboramos postres tematizados bajo pedido según la temporada (San Valentín, Navidad, Halloween, etc) Consultar con antelación.

Pastel de chocolate y almendra (sin gluten)

Bizcocho húmedo de chocolate y almendra sin harina y una ganache brillante de chocolate intenso con corazón de caramelo toffe.

ALERGENOS: LACTOSA, FRUTOS SECOS, HUEVO.

Somos empresa especializada en la elaboración de postres según intolerancias/alergias.

Repostería porcionada

Te ofrecemos una forma sencilla de disfrutar de una tarta 100% artesanal y ya preparada solo para servir. Tartas frescas, elaboradas en el día y divididas en 12-14 porciones. Aptas para su congelación e ir descongelado según necesidad.

Junto a nuestra tarta recibirás la carta de alérgenos e intolerancias.

Nuestras tarta de zanahorias

Jugoso bizcocho de zanahorias y nueces con ganache de chocolate blanco

Tarta tradicional de galletas

Prueba la tarta más tradicional en una versión actual. Galleta húmeda, ganache de chocolate con leche y crema de vainilla con drip de chocolate.

Lemon Pie

Bizcocho de limón con crema cítrica de limón y merengue tostado.

Red Velvet

Bizcocho de vainilla con aroma de cacao acompañado de crema de queso o chocolate blanco.

Repostería temática

Nuestras elaboraciones se adaptan a cada ocasión deseada. Para cada evento elaboramos postres tematizados bajo pedido según la temporada (San Valentín, Navidad, Halloween, etc)

Consultar con antelación.

Precio único 25,00€/tarta (IVA incluido). Peso aproximado 1,700kg

Somos empresa especializada en la elaboración de postres según intolerancias/alergias.

Consúltanos opciones para tartas porcionadas.

Información

Los pedidos se pueden realizar por los siguientes medios:

- MD en redes sociales (@dulcepecadobakery_ / Dulce Pecado Baker)
- Chat de Google
- 668 520 269/654 915 123 (atendemos llamada y WhatsApp)
- Puedes pasar por nuestro obrador

Rogamos la mayor antelación posible para hacer tu encargo. En tartas personalizadas y/o repostería teniendo en cuenta intolerancias/alergias nunca menos de 7 días (salvo excepciones).

Para tartas no decoradas solicitamos una antelación de, al menos, 72 horas.

Si perteneces al sector de la restauración, haz un encargo semanal de la repostería porcionada de tu interés y te la entregaremos el día acordado.

Os recordamos que nuestra repostería es totalmente artesanal y no trabajamos con productos preelaborados, por lo que para poder elaborar vuestros encargos necesitamos el tiempo suficiente para la preparación, cocinado, reposo y montaje.

Para realizar el pago, puedes hacerlo en el momento de la recogida en efectivo o TPV.





@DULCEPECADOBAKERY_