



Ayälla
SPARKLING CAKES

Christmas Edition

CATÁLOGO DE BOLOS

2019

MOUSSE CHOCOLATE / MANGA / PASSION FRUIT



DESCRIÇÃO:

- Taça de Mousse de Chocolate com espírito de Porto Vintage.
- Taça de Mousse de manga com pedaços da mesma.
- Taça de Mousse de Maracujá com Coulis do mesmo.
- Decoração com Fruta Fresca

PREÇO: 15€ / Cada

PUDIM DE OVOS E BAUNILHA

DESCRIÇÃO:

- Pudim de Ovos e baunilha do Tahiti.
- Cobertura de Caramelo

DOSES: 10/12

PREÇO: 15€



TORTA ORANGE DREAM



DESCRIÇÃO:

- Torta de Laranja do Algarve. Receita à moda do Alentejo.
- Sabor intenso, húmida e simplesmente irresistível.

PREÇO: 20€

TORTA DE CENOURAS E CANELA

DESCRIÇÃO:

- Torta de Cenouras com o leve toque de Canela.
- Super húmida!

PREÇO: 20€



CHEESECAKE DE MORANGOS SILVESTRES



DESCRIÇÃO:

- CheeseCake com base de Bolacha Americana e Cobertura de Glaçê de Morangos Silvestres.
- Decoração com Fruta Fresca

NOVIDADE DOSES: 12/14

PREÇO: 25€

CHEESECAKE DE REQUEIJÃO E ABÓBORA

DESCRIÇÃO:

- CheeseCake de Requeijão e Cobertura de um Suave Doce de Abóbora e Canela.

NOVIDADE DOSES: 12/14

PREÇO: 25€



CHEESECAKE DE CHOCOLATE



DESCRIÇÃO:

- CheeseCake de Chocolate Jivara 65%.
- Ornamentado com Framboesas do Bosque.

NOVIDADE DOSES: 12/14

PREÇO: 25€

CHEESECAKE NEWYORK

DESCRIÇÃO:

- CheeseCake ao estilo Americano (Cozido ao vapor).
- Acabamento com Coulis de Frutos Vermelhos e Fruta Fresca.

NOVIDADE DOSES: 12/14

PREÇO: 30€



BANOFFEE



DESCRIÇÃO:

- Tarte Banoffee de Banana e Caramelo.
- Cobertura de Creme de Natas e riscos de Chocolate.
- Uma sobremesa do além...

NOVIDADE DOSES: 12/14

PREÇO: 25€

TARTE SWEET LEMON & MERENGUE

DESCRIÇÃO:

- Tarte com Recheio de Limão Doce e Merengue Flambeado.

NOVIDADE DOSES: 12/14

PREÇO: 25€



TARTE DE AMÊNDOA DO ALGARVE



DESCRIÇÃO:

- Tarte de Amêndoas do Algarve.
- Simplesmente viciante!

NOVIDADE DOSES: 12/14

PREÇO: 20€

TARTE DE LIMA&MANJERICÃO

DESCRIÇÃO:

- Tarte de Mousse de Lima e Manjerição.
- A novidade deste Ano!

NOVIDADE DOSES: 12/14

PREÇO: 25€



PARIS



DESCRIÇÃO:

- O verdadeiro Mil-Folhas Parisiense com recheio Tarteletes de Creme Mousseline de Baunilha e Framboesas.

PREÇO: 35€

TYRAMISÚ

DESCRIÇÃO:

- Tyramisú com recheio de palitos LaReine embebidos em Creme de Café, Amaretto e Baunilha.
- Cobertura com Pó de Cocoa.

DOSES: 12/14

PREÇO: 30€



BOLO QUEIJADA DE REQUEIJÃO



DESCRIÇÃO:

- Bolo de Requeijão de Seia e Canela.
- Cobertura de Doce de Abóbora.

DOSES: 12/14

PREÇO: 25€

BOLO FERRERO ROCHER

DESCRIÇÃO:

- Bolo Chiffon de Chocolate recheado com Cremoso de Ferrero Rocher.
- A cobertura é com uma ganache de Chocolate aromatizado com Rhum das caraíbas.

DOSES: 14/16

PREÇO: 45€



QUYNDIM



DESCRIÇÃO:

· Bolo Fantástico para os verdadeiros amantes de Côco.

DOSES: 12/14

PREÇO: 25€

KREMOZZO (SEM GLÚTEN)

DESCRIÇÃO:

· Bolo Intenso de Chocolate com textura de Mousse e com Cobertura de Cocoa.

DOSES: 12/14

PREÇO: 25€



BOLO FUDGE DE CHOCOLATE (SEM GLÚTEN)



DESCRIÇÃO:

- Bolo de Chocolate (70%) com Puré de Morangos.
- Cobertura de Creme de Natas e Frutos Vermelhos.

DOSES: 12/14

PREÇO: 30€

BOLO DE CENOURA E NOZES

DESCRIÇÃO:

- Bolo de Cenoura com recheio de Vanilla Cheesecream e Puré de Framboesas.
- Cobertura de ganache de Chocolate e Maltesers.

DOSES: 14/16

PREÇO: 40€



JAMIE'S CAKE



DESCRIÇÃO:

- Bolo típico das Caraíbas de Ananás, Côco e Nozes Pecan.
- Recheio e Cobertura de Creme de Lima.

DOSES: 14/16

PREÇO: 40€

8 SINGLES MILFOLHAS E DOCE DE OVOS

DESCRIÇÃO:

- Bolo composto por 8 Pedacos de MilFolhas com Creme de Ovos e Canela.

PREÇO: 25€



LEMON CAKE GLAÇÊ



DESCRIÇÃO:

- Bolo de Limão English Style (Formato Rectangular) Perfumado com White Rhum.
- Cobertura de Açúcar Glaçê.

PREÇO: 25€

BOLO ORIGINAL ENGLISH CAKE

DESCRIÇÃO:

- Bolo de Inglês com aromas de Rhum das Caraíbas e Porto.
- Interior com Frutos Secos e Frutas Cristalizada.

PREÇO: 30€



BOLO MASHA



DESCRIÇÃO:

- Bolo Tradicional Russo com Biscoito de Mel e Creme de baunilha.
- Sabor único e húmido.

DOSES: 14/16

PREÇO: 30€

BOMBA DE CHOCOLATE E MALTESERS

DESCRIÇÃO:

- Bolo Bomba de Chocolate com Recheio de Coulis de Morangos e Cremoso de Chocolate.
- Cobertura de Creme de Chocolate e malteses.

DOSES: 18/20

PREÇO: 50€



MINI PAVLOVA DE FRUTOS VERMELHOS



DESCRIÇÃO:

· Mini Pavlova de Frutos Vermelhos.

DOSES: 2/3

PREÇO: 10€

RED VELVET

DESCRIÇÃO:

- Bolo tipo DevilCake com Filling de Puré de Morangos, Coulis de Morangos e Vanilla CheeseCream.
- Decoração com Fruta Fresca.

DOSES: 8/10

PREÇO: 40€



AYALLA'S XMAS WOOD



DESCRIÇÃO:

- Árvore de Natal composto por 2 Níveis de Biscuit de Amêndoas com recheio de Mousse de Marcarpone e Baunilha.
- Decoração com Cremoso de Lima, Cremoso de Chocolate e Frutos Vermelhos.
- Simplesmente Iressistível

PREÇO: 50€

CHRISTMAS PAVLOVA WOOD (SEM GLÚTEN)

DESCRIÇÃO:

- Tronco em Suspiro com recheio de Creme de Natas, Chocolate e Fruta Fresca.

DOSES: 12/14

PREÇO: 40€





Christmas Edition

Encomende já!

www.ayallacakes.pt

+351 936 451 733



Ayalla
SPARKLING CAKES

