

TORTAS



La Paulina

— TODO DULCE —



Torta Coco manjar

Bizcochuelo de vainilla, con remojo de tres leches. RELLENO de MANjar con crema y crocantes de coco,

14cm 4-6 porc	\$22.000
18cm 10-15 porc	\$38.000
24cm 20-25 porc	\$48.000

Piña

Bizcochuelo de vainilla remojado en tres leches, relleno de crema con piña, y dulce de leche, cubierta con crema.

14cm 4-6 porc	\$22.000
18cm 10-15 porc	\$38.000
24cm 20-25 porc	\$48.000

Tres Leches

Bizcochuelo de vainilla, con remojo de tres leches, relleno de manjar, crema de vainilla y cubierta de crema y frutos rojos frescos.

18cm 10-15 porc	\$38.000
-----------------	----------

Amarula

Bizcochuelo de vainilla con tres leches y crema de amarula artesanal.
Cubierta con crema y ganache de chocolate.

14cm 4-6 porc	\$22.000
18cm 10-15 porc	\$38.000
24cm 20-25 porc	\$48.000

Naranja

FInas capas de pionono de naranja, humedecidas con jugo natural, relleno de crema de naranja y manjar. cubierta con chocolate.
consulta por opcion chocolate naranja.

20 cm 10-15 porc	\$38.000
------------------	----------

Mil hojas manjar pastelera

Capas de masa de mil hojas con manjar y crema pastelera

20cm 10- porc	\$38.000
24cm 20 porc	\$48.000

Mil Hojas manjar

Capas me masa de mil hojas con manjar o manjar y crema de vainilla.

20cm 10 porc	\$38.000
24cm 20 porc	\$48.000

Torta Oreo

Bizcocho de vainilla y bizcocho de chocolate alternados, con remojo de tres leches. Relleno de crema de oreo y dulce de leche. Cubierta de crema oreo.

14cm 4-6 porc	\$22.000
18cm 10-15 porc	\$38.000
24cm 20-25 porc	\$48.000

Frutal de Durazno

Bizcochuelo de vainilla con remojo de tres leches, relleno de crema con duraznos, crunch de merengue seco y dulce de leche. Cubierta con crema

18cm	10-15 porc	\$38.000
24cm	20-25 porc	\$48.000

Chocolate Manjar

Bizcochuelo de chocolate con remojo de tres leches, crema de manjar con queso philadelphia y cubierta de chocolate.

14cm	4-6 porc	\$22.000
18cm	10-15 porc	\$38.000
24cm	20-25 porc	\$48.000

Chocolate Manjar Bizcocho Alternado

Alternado Bizcocho de vainilla y bizcocho de chocolate alternados, con remojo de tres leches y relleno de crema de manjar y ganache de chocolate. Cubierta de ganache de chocolate.

14cm	4-6 porc	\$22.000
18cm	10-15 porc	\$38.000
24cm	20-25 porc	\$48.000

Bomba de Castañas

Finas capas de pionono con tres leches. Relleno de crema con castañas dulce de leche nuez y crema de chocolate con crocantes de merengue.

14cm	4-6 porc	\$22.000
20cm	10-15 porc	\$38.000
24cm	20-25 porc	\$48.000

Bomba La Paulina

Brownie con nuez, crema de queso mascarpone, mermelada artesanal de frutos rojos y frutillas con arándanos

20cm	10-15 porc	\$38.000
24cm	20-25 porc	\$52.000

Torta Zanahoria

Húmedo bizcochuelo de zanahoria con canela y nuez. Relleno con dulce de leche. cubierta de ganache de chocolate y nuez. Consultar versión con crema de queso philadelphia.

14cm	4-6 porc	\$22.000
18cm	10-15 porc	\$38.000
24cm	20-25 porc	\$48.000

Torta Rogel

Hojas de hojarasca con manjar nuez y cubierta de merengue.

18cm 10-15 porc
24cm 20-25 porc

\$38.000
\$48.000

Torta Rogel frambuesa

Hojas de hojarasca con manjar, crema artesanal pastelera y frambuesa, cubierta con crema

18cm 10-15 porc

\$38.000

Torta Pompadour

capas de hojarasca, con crema de plátano y dulce de leche.
cubierta con crema, nueces y almendras caramelizadas

18cm 10-15 porc
24cm 20-25 porc

\$38.000
\$48.000

Torta Opera

torta parisina, contundente con sofisticadas capas delgadas de biscocho y relleno de crema moka, chocolate al 65% .
altura de la torta 9 cm de alto.

18cm 10-15 porc
24cm 20-25 porc

\$38.000
\$48.000

Torta Selva Negra,

(versión La Paulina)

Bizcochuelo de chocolate con remojo de tres leches, crema chantilly y frambuesa. Cubierta de crema y virutas de chocolate.

14cm 4-6 porc
18cm 10-15 porc
24cm 20-25 porc

\$22.000
\$38.000
\$48.000

Torta 7 sabores

Doble bizcocho de vainilla y nuez remojado en tres leches con hojarasca, dulce de leche, crema, merengue seco y mermelada de frambuesa

14cm 4-6 porc
18cm 10-15 porc
24cm 20-25 porc

\$22.000
\$38.000
\$48.000

CONSULTA DISPONIBILIDAD DEL DÍA O RESERVA CON 48HS DE
ANTICIPACION AL +56983898544
PARA TORTAS CON DISEÑO CONSULTA EL VALOR ADICIONAL