GASTRONOMIA · DOCERIA · EVENTOS

DOCE ARTE

DESDE 1995

PORTFÓLIO 2023

GASTRONOMIA · DOCERIA · EVENTOS

DOCE ARTE

DESDE 1995

SOBRE A DOCE ARTE

A **Doce Arte**, há mais de duas décadas, confecciona os mais diversos bolos, tortas e doces, além de desenvolver cardápios personalizados, para todos os tipos de eventos.

As receitas, produzidas artesanalmente e com ingredientes de primeira linha, são fruto da memória cultural chilena de sua fundadora, Maria Loreto Vergara, e suas filhas, Marina e Macarena.

A equipe da **Doce Arte** está preparada para elaborar cardápios customizados de acordo com a temática de cada evento, tornando a experiência única e inesquecível.

ÍNDICE

1. Sobre a Doce Arte.....pág. 2

2. Bolos.....pág. 4

3. Tortas.....pág. 8

4. Docinhos.....pág. 10

5. Salgadinhos.....pág.11

6. Menus para eventos.....pág.13

Bolos

1. *Bolo de Marzipan* com Chocolate

2. *Bolo de Marzipan* com Chocolate e Damasco

3. *Bolo Mousse de Chocolate* Crocante

4. *Bolo Mousse de Chocolate* com Marshmallow

5. *Bolo Mousse de Chocolate* com Massa de Petit Gateau

6. *Bolo Mousse de Chocolate* com Mousse de Maracujá

7. *Bolo de Merengue com Chantilly,* Morango e Calda de Frutas Vermelhas

8. *Bolo de Merengue com Chantilly,* Nozes e Doce de Leite

9. *Bolo de Laranja* (finas camadas de pão-de-ló branco, recheadas com creme de laranja e coberto com ovo moll)

10. *Bolo de Damasco* com Baba de Moça

Bolo de Damasco com Coco e Suspiro

11. *Bolo de Trufa* com Brigadeiro Branco e Morangos

12. *Bolo de Nozes* (pão-de-ló branco recheado com creme de nozes e baba de moça)

13. *Bolo de Coco* (pão-de-ló branco recheado com creme de coco, coberto com marshmallow e coco em fita)

14. *Bolo de Bem Casado* (leve pão-de-ló branco recheado com doce de leite)

Bolo Bicolor
(massa branca e de chocolate, com doce de leite, baba de moça, marshmallow e crocante)

Bolos

15. *Bolo Mil Hojas*
de Doce de Leite

16. *Bolo Mil Hojas*
de Damasco com Coco (Diet)

17. *Bolo Mil Hojas*
com Creme de Baunilha
e Doce de Leite

18. *Bolo Mil Hojas*
de Damasco com
Doce de Leite

19. *Bolo Mil Hojas*
com Creme de Nozes
e Doce de Leite

20. *Bolo Brigadeiro*
Granulado ou Crocante

21. *Bolo de Ameixa*
(pão-de-ló branco recheado
com creme de ameixa, doce
de leite e baba de moça,
coberto com marshmallow e
creme de ameixa)

22. *Bolo Prestígio*
(pão-de-ló de chocolate re-
cheado com creme de coco,
coberto com
brigadeiro e coco em fita)

23. *Bolo Chocoleve*
(pão-de-ló de cacau com creme
aerado de chocolate
e gotas de chocolate)

24. *Bolo Floresta Negra*

Torta de Pera
com Calda de Chocolate

TORTAS

1. *Torta de Limão*

2. *Cheesecake* com Calda de Frutas Vermelhas

3. *Cheesecake* com Calda de Chocolate

4. *Torta de Maçã* com Massa de Pão-de-Ló

5. *Torta de Maçã* Fechada com Massa Crocante

6. *Torta Trufa*

7. *Torta de Banana*

8. *Torta de Banana Crocante*

9. *Torta de Pera* com Calda de Chocolate

10. *Torta Petit Gateau* com Creme de Chantilly

11. *Torta Gelada de Zabaione* com Calda de Frutas Vermelhas

12. *Torta Gelada de Zabaione* com Calda de Chocolate

13. *Pavlova* (merengue com chantilly de Contreau, manga, kiwi e morango)

14. *Pavê de Chocolate*

15. *Strudel de Maçã*

16. *Torta Holandesa*

17. *Torta de Morango*

18. *Torta de Nozes*

Pavlova
(merengue com chantilly de Contreau, manga, kiwi e morango)

Docinhos

1. Docinho de Petit Gateau com Mousse de Chocolate
2. Copinho de Mousse de Chocolate
3. Copinho de Mousse de Chocolate com Mousse de Framboesa
4. Copinho de Mousse de Chocolate com Mousse de Maracujá

5. Docinho de Mil Hojas
6. Trufinha
7. Tortinha de Limão
8. Barquete de Damasco
9. Barquete de Doce de Leite com Coco
10. Barquete de Nozes

10. Copinho de Abóbora com Coco
11. Copinho de Beijinho
12. Copinho de Brigadeiro Preto
13. Copinho de Brigadeiro Preto com Beijinho
14. Copinho de Brigadeiro Preto com Pistache

15. Docinho de Beijinho
16. Docinho de Bicho-de-Pé
17. Docinho de Pistache
18. Mini Bem Casado de Baba de Moça
19. Mini Bem Casado de Coco
20. Mini Bem Casado de Doce de Leite

21. Docinho de Brigadeiro Branco
22. Docinho de Brigadeiro Branco Crocante
23. Docinho de Brigadeiro Preto
24. Docinho de Brigadeiro Preto Crocante
25. Trufinha Quadrada

SALGADINHOS

1. Quiches
2. Tortas
3. Rocamboles
4. Canapés
5. Mezzalunas
6. Mini Ramiquês
7. Tartine
8. Mini sanduíches
9. Patês
10. Salgadinhos Fritos
11. Salgadinhos Assados
12. Empanadas

A Doce Arte oferece um cardápio personalizado para cada ocasião e pode incluir

Café da manhã

Coffee Break

Brunch

Almoço

Jantar

Coquetel

Os serviços oferecidos são idealizados de acordo com a necessidade do cliente, a temática e o horário do evento.

GASTRONOMIA · DOCERIA · EVENTOS

DOCE ARTE

DESDE 1995

Menus para eventos

Saladas

1. *Salada de folhas variadas, queijo branco, abacaxi e molho balsâmico suave.*
2. Salada Caesar (alface americana fatiada, filé de frango grelhado, queijo parmesão e molho de mostarda).
3. *Salada de folhas verdes e vermelhas, agrião, tomates em gomos, ovos de codorna e azeitonas.*
4. Salada de alface americana picada, cenoura ralada, mussarela ralada, beterraba ralada, croutons e molho rose.
5. *Salada de folhas variadas, tomate em gomos, azeitona preta e mussarela de búfala.*
6. Salada de folhas verdes e vermelhas, lascas de parmesão e damasco turco.
7. *Salada de alface americano radiccio, endivia, tomate em gomos, queijo branco ao molho balsâmico suave.*
8. Salada de alface americana, rúcula, agrião, tomate cereja e palmito.
9. *Salpicão com frango defumado.*
10. Mix de folhas, tomate cereja, azeitona preta, palmito e molho balsâmico.
11. *Salada de cubos de salmão (alface americano e alface vermelho, limão, mel e tomate cereja).*
12. Salada de batata bolinha, cogumelos, creme de ricota e ciboulet.
13. *Salada de folhas variadas, fundo de alcachofra e tomates em gomos.*
14. Salada de frango (tiras de frango grelhado, alface americano e alface vermelho, limão, mel e tomate cereja).
15. *Salada de batata bolinha, cogumelos, couve bruxela, aspargo e tomate confit ao molho de creme de ricota.*

Acompanhamentos

1. *Arroz branco ou integral.*
2. Legumes marinados (berinjela, pimentão, cogumelos, abobrinha, manjericão).
3. *Ratatouille.*
4. Abobrinha recheada ou berinjela recheada.
5. *Batatas: coradas ou purê ou sauté ou ao alecrim.*
6. Aspargos gratinados.
7. Batata souté com queijo.

8. *Polenta mole.*

9. Espaguette com lula ao sugo.

10. *Mini berinjela recheada com cogumelos silvestre e parmesão ou abobrinha recheada com creme de ricota com tomate seco.*

11. Arroz 7 grãos e amêndoas douradas.

12. *Arroz com coco.*

13. Purê de mandioquinha e cenoura.

14. Purê de banana da terra.

15. Roll de berinjela recheado com mussarela de búfala, manjericão, catupiry ao molho sugo e parmesão.

Massas

1. *Raviolone de mussarela ao molho sugo e parmesão.*

2. Gnocchi de batata doce roxa na manteiga de ervas.

3. Panzotti verde espinafre e ricota e nozes.

4. *Panzotti com cogumelos e mascarpone na manteiga de ervas.*

5. Raviolone de burrata ao sugo.

Carnes

1. *Medalhão de filé mignon, grelhado com molho madeira ou mostarda Dijon.*

2. Roastbeef de filé mignon com molho rockford ou molho de cogumelos.

3. *Miolo de alcatra assado e recheado com cogumelos ao vinho tinto.*

4. Ragu de cordeiro.

5. *Posta de salmão grelhado na crosta de crispi de alho poró.*

6. Salmão abafado na manteiga de ervas.

7. *Filé de frango ao creme com ervas.*

8. Rolinhos de peito de frango assado recheado com cogumelos e carpaccio de bacon.

9. *Posta de bacalhau ao Mediterrâneo ao azeite de tomilho e azeitonas pretas.*

GASTRONOMIA · DOCERIA · EVENTOS

DOCE ARTE

DESDE 1995

11 3168-8592
11 96060-9022

docearte@docearte.com.br

docearte_higienopolis