

Información general

Sabores

Al igual que nuestras tortas los sabores no son estandarizados, para esto contamos con diversas bases y rellenos, todos ellos pensados para este tipo de decoraciones. Para cada torta se debe escoger una base y luego rellenarla con uno, dos o hasta tres rellenos. Si su torta es de más de un piso, cada piso puede ser de diferente o igual sabor.

Para tener más claro este concepto a continuación unos ejemplos

- Panqueque manjar (base + 1 relleno)
- Panqueque manjar, mousse de chocolate (base + 2 rellenos)
- Panqueque manjar, mousse de chocolate, nuez (base + 3 rellenos)

Bases

1. **Brownie:** típico pastel americano a base de chocolate y nueces
2. **Hojarasca:** Típica preparación chilena. Crocantes y delgadas hojas de masa aromatizadas con agua ardiente
3. **Mil hojas:** Masa hojaldrada
4. **Panqueque:** Batido esponjoso horneado en delgadas láminas.
5. **Panqueques adicionales:** panqueque que en su preparación se le puede agregar nueces, coco, almendras, avellana chilena o cacao

Rellenos

- 1) **Mousse de Chocolate:** Puede ser de chocolate negro, Blanco o Leche
- 2) **Manjar:** Puede ser manjar tradicional o Mousse de Manjar
- 3) **Mousse de Queso Crema** Puede ir aromatizado con Limón, Naranja o Granos de Café
- 4) **Crema Pastelera:** Clásica crema a base de leche y vainilla
- 5) **Crema Muselina:** Clásica mezcla de crema chantilly y crema pastelera
- 6) **Mazapán:** de manufactura propia, puede ser el tradicional de almendras o de maní, nueces, o avellana europea.
- 7) **Frutas:** Las frutas que se utilizan son frescas o congeladas, por lo que dependemos de la disponibilidad, favor consultar si la fruta que desea se encuentra disponible.
 - a) **Mermeladas:** de manufactura propia pueden ser de guinda, frutilla, frambuesa, arándanos, moras o maracuyá.
 - b) **Mousses:** relleno a base de crema chantilly y fruta; puede ser de guinda, frutilla, frambuesa, arándanos, moras, maracuyá, lúcuma, castaña, plátano o mango
 - c) **Cremas:** crema en base a jugo natural. Puede ser de maracuyá, frutillas, frambuesas, arándanos o mango, se pueden combinar frutas como por ejemplo, crema de berries o mango-maracuyá, etc.
 - d) **Frutos Secos:** Almendras, nueces, avellana chilena, avellana europea, maní.
- 8) **Nuevos Sabores:** Mousse de mantequilla de Maní, mousse de Cookies and Cream, Mousse de Toffee, mousse de Nutella, Mousse de nuez, Mousse de Avellana Europea. Mousse de Castaña Cajú y mousse de Coco



Sabores Más Populares: Para poder ayudar en su elección dejamos un listado con los sabores más solicitados. Estos sabores no son estándar, son ejemplos que usted puede modificar libremente.

- Brownie mousse de nutella y mermelada de arándano.
- Brownie mousse de maracuyá.
- Brownie Cookies and cream, mermelada de mora.
- Brownie mousse de chocolate negro, manjar y mermelada de frambuesa.
- mil hoja con mousse de chocolate de leche, manjar y nueces
- mil hoja crema de plátano y mousse de toffee
- mil hoja manjar y nueces
- mil hoja con mousse de chocolate blanco y crema de berries
- Panqueque mousse de mantequilla de mani y chocolate blanco
- Panqueque mousse de chocolate negro, mazapán y mermelada de frambuesa
- Panqueque mousse de chocolate blanco y crema de mango-maracuyá
- Panqueque mousse de coco y mousse de chocolate negro
- Hojarasca mousse de lúcuma- manjar y nuez.
- Hojarasca mousse de plátano, mousse de nuez.
- Hojarasca mousse de manjar y mermelada de frutilla
- Hojarasca muselina, mermelada de frambuesa y mousse de chocolate de leche

Valor Tortas

Los valores dados a continuación corresponden a nuestras tortas personalizadas. Para poder ver los valores de las tortas de novios se debe dirigir a la sección Novios

1.- Tortas personalizadas: El valor de las tortas es de \$1.300 por porción. Este valor incluye el sabor a elección más una decoración base. La decoración base incluye ambientación acorde al tema de la torta, un personaje principal a elección más el nombre y edad del cumpleaños o leyenda.

Porciones	Valor Base
20	\$26.000
25	\$32.500
30	\$39.000
40	\$52.000
45	\$58.500
50	\$65.000
60	\$78.000
80	\$104.000
90	\$117.000
100	\$130.000

* Si desea agregar más personaje al diseño de su torta, estos tendrán un valor adicional por figura. El valor de estas dependerá de cada figura y su complejidad de realización

2.- Proyectos Especiales: Los valores de las tortas talladas, con formas o ideas especiales se calcularán dependiendo del proyecto y su complejidad de realización





Pisos

- 1.- Nuestras tortas se realizan a partir de las 20 porciones. Las tortas de dos pisos se pueden realizar a partir de las 30 porciones, las tortas de tres pisos a partir de las 60 porciones y las tortas de 4 pisos a partir de las 100 porciones. Este servicio no tiene valor adicional
- 2.- Si su torta tiene más de un piso cada uno puede ser de distinto o igual sabor, esto no afecta el valor de su torta.
- 3.- Las tortas de 3 pisos deben incluir siempre despacho para poder asegurar su correcto traslado y que lleguen en perfectas condiciones
- 4.- Si desea que su torta sea de más de un piso y no necesita una torta de 30 o más personas, contamos con pisos falsos, estos tienen un valor dependiendo de la dimensión del piso falso.

<u>Dimensión Piso Valso</u>	<u>Valor</u>
Piso Falso 5 porciones	\$3.500
Piso Falso 10 porciones	\$7.000
Piso Falso 15 porciones	\$10.500
Piso Falso 20 porciones	\$14.000
Piso Falso 30 porciones	\$21.000
Piso Falso 40 porciones	\$28.000
Piso Falso 50 porciones	\$35.000

Despacho

Los despachos salen desde nuestro taller en Lo Barnechea, tiene un valor de \$300 p/Km dentro de la Provincia de Santiago y de \$500 p/ Km fuera de esta, por lo que se requiere la dirección exacta en el presupuesto. Los cupos son limitados, estos se copan según orden de confirmación.

Los despachos se trabajan con un rango de horas estipulado por el cliente. Se debe señalar a partir de qué hora se puede llegar hasta una hora antes del cumpleaños. El rango mínimo debe ser de por lo menos 3 horas

Entrega

Las tortas se entregan en base de madera, lo que permite un mejor traslado sin dañar la cubierta y las decoraciones de la torta. **Las tortas se entregan en rack de traslado, esta no va cubierta para proteger las decoraciones.**

Recomendaciones y Cuidados: Para un buen cuidado y mantención de su torta recomendamos tomar en cuenta las siguientes observaciones

- Nuestras tortas están pensadas para lucirlas por lo que se pueden mantener en exposición durante toda la celebración. Solo deben tener cuidado que sea en un lugar fresco y que no le llegue la luz del sol directamente





- Si los días son muy calurosos o su celebración es de un día para otro lo recomendable es mantener la torta en el refrigerador y sacarla cuando la fiesta comience
- Evitar la mantención de las tortas en lugares de alta humedad como refrigeradores No Frost
- Las figuras de decoración están hechas en azúcar por lo que pueden ser consumidas o guardar como recuerdo. Si las van a consumir estas se deben chupar como un dulce ya que se vuelven duras a temperatura ambiente. Si las van a guardar como recuerdo las deben mantener lejos de la humedad y de la luz del sol directa
- Si guardan las figuras luego de un mes dejan de ser comestibles

Sistema confirmación

Los pedidos deben confirmarse con un mínimo de 10 días de anticipación, este plazo puede ser modificado según disponibilidad de la empresa.

La confirmación consiste en un abono del 50% del valor total, este debe ser por transferencia electrónica (datos serán enviados al mail), se deberá enviar comprobante identificando en el asunto el nombre del cliente y torta.

Solo se tomará como autorizado el pedido una vez que enviemos un mail corroborando la transacción y confirmando el pedido.

El saldo es cancelado en el momento de la entrega este puede ser a través de transferencia electrónica, efectivo o cheque al día

Comuníquense con nosotros al mail

oronegro.bitter@gmail.com

www.pasteleriaoronegro.cl

Tamara País Cerna +569 8-5489019

Alan Gana Amengual +569 9-9047178

