



Tortas de Novios

Para Pastelería Oro Negro es primordial brindar la mejor atención para lograr que su Torta de Novios sea espectacular, por lo mismo y debido a que nuestras tortas son personalizadas, acompañamos y asesoramos a los Novios con respecto al formato, cantidad, personalización de decoraciones y sabores de su Torta de Novios, mediante una o más reuniones según se requiera.

Sabores

Contamos con variadas bases y rellenos, todos ellos pensados para su gran día. Para armar cada torta los Novios deben 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

Brownie: típico pastel americano a base de chocolate y nueces

Wedding Cake: Tradicional preparación Inglesa con frutas confitadas, rellena con una capa de manjar y embebido con almíbar de licor.

Hojarasca: Típica preparación chilena. Crocantes y delgadas hojas de masa aromatizadas con agua ardiente

Mil hojas: Masa hojaldrada

Panqueque: Batido esponjoso horneado en delgadas láminas.

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 nueces, maní o avellana europea.
7. **Mousse de Nutella.** Preparación a base de crema chantilly y nutella
8. **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.
 - **Mermeladas:** de manufactura propia pueden ser de guinda, frutilla, frambuesa, arándanos, moras o maracuyá.
 - **Mousses:** relleno a base de crema chantilly y fruta; puede ser de guinda, frutilla, frambuesa, arándanos, moras, maracuyá, lúcuma, coco, castaña, plátano o mango
 - **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-maracuya, etc.
 - **Frutos Secos:** Almendras, nueces, avellana chilena, avellana europea, maní, pistacho.
9. **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





Valores

Nuestras Tortas de Novios tienen un valor de 1.600 pesos por porción. Este valor incluye, decoración, sabores a elección, degustación y montaje en centro de eventos.

Valores Anexos:

Piso falso: Si desea que su torta sea de más pisos y no tienen tantos invitados, 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	\$6.000
Piso Falso 10 porciones	\$9.000
Piso Falso 15 porciones	\$13.000
Piso Falso 20 porciones	\$16.000
Piso Falso 30 porciones	\$25.000
Piso Falso 40 porciones	\$30.000
Piso Falso 50 porciones	\$40.000

Novios Personalizados (Fabricación Artesanal en Azúcar): \$25.000 pesos la pareja.

Figuras extras: \$10.000 pesos cada una.

Pedestales: Valor de arriendo según pedestal

Proyectos Especiales: Decoraciones con aplicaciones elaboradas, flores exóticas e ideas especiales se calcularán dependiendo del proyecto y su complejidad de realización.

Despacho: Los despachos salen desde nuestro taller en Lo Barnechea. Tiene un valor de \$300 por kilómetro dentro de la Provincia de Santiago y \$500 por kilómetro fuera de la Provincia de Santiago por lo que se requiere la dirección exacta del centro de eventos en el presupuesto.

Los horarios de los despachos de las Tortas de Novios, se coordinan de manera directa con el encargado de salón o del centro de eventos, desligando así a los Novios de cualquier preocupación.

En el caso de que los Novios escojan algún tipo de pedestal para el montaje de su Torta de Novios, se necesitará una garantía, esta variará según el pedestal, que será entregada de forma íntegra con si este es devuelto sin ningún tipo de daño. El pedestal deberá ser entregado con un máximo de 48 horas pasado el matrimonio.





Sistema confirmación

Las Tortas de Novios deberán ser reservadas con 1 mes de anticipación para asegurar su pedido, si el tiempo es menor la aceptación dependerá de la disponibilidad de la empresa.

La confirmación consiste en un abono del 50% del valor total, este puede ser por transferencia electrónica, efectivo o cheque al día, los datos y formato de pago se revisa y coordina durante las reuniones con los Novios, el saldo deberá ser cancelado una semana antes de la fecha del evento

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

Comuníquense con nosotros al mail

oronegro.bitter@gmail.com

www.pasteleriaoronegro.cl

Tamara País Cerna +569 8-5489019

Alan Gana Amengual +569 9-9047178

