

Andaluza

Sobremesas finas

BOLOS E TORTAS



Com mais de 10 anos de tradição no bairro da Vila Mariana, a Andaluza, que começou para atender aos pedidos de amigos e familiares, produz hoje em sua fábrica cerca de 6 toneladas de bolos por mês. A receita deste sucesso? Do primeiro bolo até hoje, esta família de criatividade brasileira e sangue espanhol ama o que faz. E este amor e carinho transbordam pelos cremes e coberturas em receitas exclusivas, feitas sempre com o que há de melhor em matéria-prima. Faça o teste, prove um de nossos bolos e surpreenda-se.





ÓPERA

Fina base de pão-de-ló com mousse de doce de leite e chocolate belga, coberto com calda e chantilly.



INDIANO

Bolo de chocolate, recheado e coberto com creme de chocolate e nozes.



LIMÃO

Bolo ou torta, recheado com creme de limões frescos, coberto com marshmallow e raspas de limão.



COCO

Bolo aerado, recheado com creme de coco fresco, coberto com marshmallow e lascas de coco.



MORANGO

Bolo aerado, recheado com creme de morangos frescos, coberto com marshmallow e morangos.



CHIFFON

Bolo recheado com mousse de chocolate, coberto com creme ganache e gotas de chocolate.



MARFIM

Bolo aerado, frutas vermelhas e mousse de chocolate belga branco, coberto com ganache de chocolate belga branco.





CHOCOCO BELGA

Bolo recheado com mousse de chocolate belga e cocada, coberto com a mesma mousse e lascas de coco.



NEGRESCO

Base de farofa doce, recheada com uma mousse cremosa, coberto com marshmallow e farofa negresco.



SEDUÇÃO DE MORANGO

Bolo e mousse de chocolate com morangos, coberto com marshmallow, morangos e calda.



TORTA HOLANDESA

Torta à base de creme holandês com bolachas, coberto com calda de chocolate.



MESCLADO BELGA

Bolo, creme de amêndoas e mousse de chocolate belga, coberto com ganache de chocolate belga.



BRIGADEIRO

Bolo de chocolate, recheado e coberto com creme de brigadeiro e chocolate granulado.



BICHO-DE-PÉ

Bolo de chocolate, coberto e recheado com o delicioso bicho-de-pé.





TORTA ANDALUZA

Mousse de chocolate aerado, mesclado com chantilly, creme paris branco e creme ganache.



TENTÇÃO DE MORANGO

Bolo de chocolate com creme de morango, coberto com morangos no chocolate ao leite.



MORANGUINHO

Brownie recheado com morangos, brigadeiro e chantilly, coberto com ganache e morangos.



DOIS BRIGADEIROS

Bolo de chocolate recheado e coberto com brigadeiro branco, ao leite, e raspas de chocolate.



BEM-CASADO

Bolo recheado e coberto com uma deliciosa receita de bem-casado.



TARTUFO

Bolo e mousse de chocolate, chantilly, brigadeiro ao leite e branco, coberto com ganache.



AFRICANO

Bolo de chocolate recheado e coberto com creme de chocolate e crocante de amêndoas.

NOSSOS
BOLOS
MAIS
VENDIDOS





Mil folhas recheado e coberto com muito doce de leite argentino e um levíssimo chantilly.



Base de bolo, coberto com uma leve mousse de frutas vermelhas mesclado com pedaços de fruta.



Bolo de chocolate recheado e coberto com mousse e calda de chocolate e bombons sonho de valsa.



Torta mousse de chocolate coberta com creme ganache e raspas de chocolate.



Bolo aerado, recheado com creme andaluzo, coberto com crocante de amêndoas e marshmallow.



Bolo de chocolate recheado e coberto com creme de chocolate meio amargo.



Bolo de chocolate com mousse de chocolate ao leite, marshmallow, calda de chocolate e ganache.





BOLO SONHO DE VALSA

Bolo aerado com creme andaluzo, coberto com marshmallow, calda de chocolate branco e bombons.



PROFITEROLES

Bolo de chocolate recheado com mousse de chocolate, coberto com carolinas recheadas.



BOLO MOUSSE CHOCOLATE

Bolo de chocolate recheado e coberto com mousse de chocolate e raspas de chocolate.



MIL FOLHAS

Torta mil folhas recheadas com creme andaluzo e coberto com farofa mil folhas.



TORTA BASCA

Bolo, recheio bem-casado, crocante de amêndoas e mousse, coberto com um ganache de chocolate.



MOUSSE DE MARACUJÁ

Base de bolo, coberto com mousse de maracujá e geléia da própria fruta.



BABA DE MOÇA

Bolo recheado e coberto com o nosso creme baba de moça e nozes.





Base de cream cheese em crosta de farofa doce, coberto com geléia de frutas vermelhas ou doce de leite.



Bolo brownie, recheado e coberto com os cremes ganache, paris e andaluzo, chantilly e cacau em pó.



Bolo de chocolate, recheado e coberto com o mais puro chocolate belga amargo 70% de cacau.



Bolo de chocolate recheado com creme de chocolate belga, coberto com amêndoas de cacau.



Fina base de bolo, coberto com uma leve mousse e lâminas de pistache.



Bolo de chocolate, recheado e coberto com creme de chocolate belga e ovomaltine.



Torta à base de farinha de amêndoas seguindo à tradição da famosa "torta de Santiago de Compostela".



DELIVERY

tel.: 5539-7962 ou faça seu pedido pelo: www.andaluza.com.br

NOSSA LOJA

Rua Dr. Álvaro Alvim, 153 - Vila Mariana