



Cardápio

Bolos

- 2026 -



Confet!
— DOCERIA & CAFETERIA —





Bolos

Tipo 1

- R\$ 90,00 kg -



Abacaxi

massa branca, duplo recheio de creme belga com abacaxi, cobertura de merengue italiano maçaricado, decorado com doce de abacaxi.



Abacaxi com Coco

massa branca, recheios de creme belga com abacaxi e de coco, cobertura de merengue italiano, decorado com coco em flocos e doce de abacaxi.



Brigadeiro

massa de chocolate, duplo recheio de brigadeiro, cobertura de chocolate, decorado com granulado.



Casadinho

mix de massa branca e de chocolate, recheios de brigadeiro e brigadeiro branco, cobertura de chocolate e de brigadeiro branco.



Choconinho

massa de chocolate, recheio e cobertura de creme de ninho e brigadeiro.



Dois Amores

massa de chocolate, recheios de doce de leite e de brigadeiro, cobertura de doce de leite e calda de chocolate.



Moka

massa de chocolate, recheios de creme de café e de doce de leite, cobertura de ganache de chocolate ao leite, decorado com calda de doce de leite.



Prestígio

massa de chocolate, recheios de coco e de brigadeiro, cobertura de ganache de chocolate meio amargo, decorado com raspas de chocolate e coco em flocos.



Vintage

massa branca, duas camadas do tradicional recheio de doce de leite com ameixas, cobertura de merengue italiano maçaricado.



Limão Merengado

massa branca, duplo recheio de creme de limão, cobertura de merengue italiano maçaricado, decorado com raspas de limão.





Bolos Tipo 2

- R\$ 99,00 kg -



Bombom

massa branca, recheios de creme de chocolate com pedaços de bombom sonho de valsa e de creme de castanha de caju, cobertura de ganache de chocolate ao leite, decorado com bombom sonho de valsa e xerem de castanha de caju.



Charge

massa de chocolate, duplo recheio de brigadeiro de caramelo com pedaços de amendoim, cobertura de ganache de chocolate meio amargo, xerem de amendoim.



Ouro Branco

massa de chocolate, recheios de creme de ninho com pedaços de bombom ouro branco e de creme de chocolate, cobertura de creme de ninho decorado com raspas de chocolate branco e bombons ouro branco.



Floresta Negra

massa de chocolate, duplo recheio de chantilly com cerejas ao marrasquino, cobertura de chantilly, decorado com raspas de chocolate e cerejas.



Manjar de Coco

massa branca, duplo recheio de creme de coco e geleia de ameixas, cobertura de merengue italiano



Ninho com Nutella

massa branca, duplo recheio de brigadeiro de ninho e nutella, cobertura de chantininho e calda de nutella cremosa.



Nozes com Baba de Moça

massa de nozes, duplo recheio de baba de moça, cobertura de chantilly, decorado com nozes.



Doce de Leite com Nozes

massa branca, recheios de creme de nozes e de doce de leite, cobertura de doce de leite, decorado com nozes.



Suflair

massa de chocolate, duplo recheio de mousse Suflair Nestlé, cobertura de chocolate, decorado com pedaços de chocolate Suflair.



Chocolatudo

massa de chocolate, recheios de creme de chocolate e ganache de chocolate ao leite, cobertura de ganache ao leite e calda de brigadeiro, decorado com flakes ao leite.





Bolos

Tipo 3

- R\$ 109,00 kg -



Ferrero Rocher

massa de chocolate, duplo recheio de mousse ferrero, cobertura de ganache de chocolate meio amargo, castanha de caju e bombons ferrero rocher.



Frutas Vermelhas

massa branca, recheio de creme de ninho e geleia de frutas vermelhas, cobertura de chantilly saborizado com geleia de frutas vermelhas, decorado com cerejas, morango, mirtilo.



Kinder Bueno

massa de chocolate, recheios de creme de ninho e de creme de chocolate com nutella, cobertura de ganache de chocolate ao leite, calda de ninho e chocolate kinder bueno.



Maracujá Trufado

massa de cacau, recheios de trufa de maracujá e ganache de chocolate meio amargo, cobertura de ganache cremosa de maracujá, decorado com raspas de chocolate.



Pão de Mel

massa com especiarias (mel, cravo, canela, açúcar mascavo), duplo recheio de doce de leite, cobertura de ganache de chocolate meio amargo, decorado com doce de leite cremoso.



Trufado

massa de cacau, duplo recheio de ganache de chocolate meio amargo, decorado com calda de chocolate, raspas de chocolate e cacau em pó.



Red Velvet

massa avermelhada, duplo recheios de brigadeiro de cream cheese e geleia de frutas vermelhas, cobertura de chantilly especial, frutas vermelhas.



Bombom de Morango

massa de chocolate, recheio de creme de ninho e brigadeiro de ninho com morangos inteiros, cobertura de ganache de chocolate ao leite, calda de ganache de chocolate branco, morangos e flakes ao leite.



Chocolate com Morangos

massa de chocolate, duplo recheio de creme de chocolate e morangos frescos, cobertura de ganache de chocolate meio amargo, decorado com morangos e raspas de chocolate.





Choconozes

massa de chocolate, duplo recheio de creme de nozes, cobertura de ganache de chocolate meio amargo, decorado com nozes.



Creme com Morangos

massa branca, duplo recheio de creme belga e morangos frescos, cobertura de merengue italiano maçaricado, decorado com morangos.



Ninho com Morangos

massa branca, recheio de creme de ninho, morangos frescos e brigadeiro de ninho, cobertura de creme de ninho, decorado com morangos.



Ninho com Nutella e Morango

massa branca, recheios de ninho com nutella e de ninho com morangos frescos, cobertura de chantininho, nutella cremosa e morangos frescos.





Bolos Especiais

- R\$ 119,00 kg -



Cappuccino

mix de massas de canela, chocolate e café, duplo recheio de ganache de chocolate, coberturas de ganache ao leite, meio amargo e branca, decorada com flakes.



Lemon Blue

massa de limão siciliano com mirtilos, recheio de brigadeiro de limão siciliano e creme leve de limão siciliano, cobertura de merengue, decorado com mirtilos e folhas de manjeriço.



Ninho de Pistache

massa branca, recheios de creme de ninho e de brigadeiro de pistache, cobertura de chantininho, decorado com pistache.



Pistache

massa branca, duplo recheio de creme de pistache, cobertura de ganache especial de pistache, decorado com pistache.



Pistache Trufado

massa de cacau, recheios de creme de pistache e de ganache de chocolate meio amargo, cobertura de ganache de chocolate meio amargo, decorado com pistache.



Confet!
— DO CERIA & CAFETERIA —





Muito
Obrigado!

 73 3679-2337

 confetdoceria@gmail.com

 www.confetdoceria.com.br

 Av dos Navegantes, 560
Porto Seguro/BA

Acesse nossas
Redes Sociais

 @confetdoceria

 @confeteventos



Confet!
— DOCERIA & CAFETERIA —