

Se habla
Dulce 



**Contigo en tus momentos
más especiales!**

**LÍNEA
EVENTOS**

Se habla
Dulce



Conócenos

Somos Farely y Liliana, desde 2014, las artistas detrás de esta agencia especializada en pasteles de diseño.

Amar lo que hacemos nos lleva a dejar en cada pastel una pequeña parte de nosotros, es poner, no sólo nuestro compromiso, experiencia y amor, sino los mejores ingredientes, para que cada detalle supere sus expectativas.

Estaremos con ustedes en cada paso, asesorándolos, para así lograr el más hermoso y exquisito pastel.

Estaremos felices de ser parte de este momento tan especial en sus vidas y desde ya les deseamos muchas felicidades!!!

Con cariño,

Farely y Lili

Información general



- Trabajaremos lado a lado con ustedes, estarán acompañados y asesorados en cada momento
 - Para la degustación pueden elegir **hasta 2 sabores**
- Pueden elegir un 3er sabor adicional con un recargo de \$10mil
- Las fotos que encontrarán en los álbumes son referenciales, la idea es tomar una base y trabajar con sus gustos y el estilo del evento para crear un pastel único e inolvidable así como será este día especial
- Si es el caso, se utilizarán las mismas flores de la decoración o del bouquet de novia para que todo esté en armonía con el evento
- Una foto de las copas de los novios y el ramo de novia junto con el pastel no puede faltar!

EL *Sabor* DE TU PASTEL DE BODAS

La torta de matrimonio es el postre principal de la celebración y aunque el diseño atraerá las miradas, sin duda su exquisito sabor es lo que cautivará a tus invitados.

Descubran los mejores sabores para su torta de novios a continuación



Se habla
Dulce

EL *Sabor* DE TU PASTEL

MASAS

Vainilla • Chocolate • Red Velvet • Canela
• Coco • Amaretto • Naranja con Amapola

RELLENOS

Crema de Sarrapia • Chocolate • Amaretto • Cookies n' cream • Arequipe • Crema de Avellanas • Chocofresa • Queso crema • Crema de Frutos rojos • Crema de Naranja
• Crema de Maracuyá • Crema de Limón

(Sarrapia: semilla de aroma elegante que recuerda a la vainilla, el caramelo intenso y el mazapán)

COMBINACIONES SUGERIDAS

Masa Vainilla: La más deliciosa y esponjosa, la más versátil porque combina con todos los rellenos

Masa Chocolate, la más húmeda y suave, combina con: Crema de Sarrapia • Chocolate • Amaretto • Cookies n' cream • Arequipe • Crema de Naranja • Crema de Avellanas • Crema de Maracuyá • Chocofresa

Masa Red Velvet, rojo vibrante y aterciopelado, de sabor delicado, combina perfecto con: Queso Crema • Chocolate • Cookies n' cream • Crema de Avellanas

Masa Naranja y Amapola, la puedes combinar con: Crema de Frutos Rojos • Crema de Avellanas • Arequipe

Masa Amaretto, la puedes combinar con: Crema de Sarrapia • Chocolate • Crema de Avellanas • Crema de Naranja

Canela, combina con: Queso Crema • Chocolate • Cookies n' cream • Crema de Avellanas

Coco, combina con: Crema de Maracuyá • Crema de Limón

EL *Diseño* DE TU PASTEL DE BODAS

Elegir el diseño del pastel de bodas no es para nada fácil, y para algunas es casi tan importante como el vestido.

No importa si te inclinas por los diseños románticos, los pasteles un poco más rústicos o incluso más elaborados, ya que lo verdaderamente importante en encontrar reflejado el estilo y la esencia de ambos en el pastel de bodas.

Podrán jugar con distintos tamaños, texturas, colores y alturas para lograr pasteles con personalidad, atrevidos, originales, elegantes, hermosos, pero sobre todo deliciosos.



Se habla
Dulce

INSPIRACIÓN CON DISTINTAS ALTURAS



INSPIRACIÓN CON DISTINTAS ALTURAS



INSPIRACIÓN CON DISTINTAS ALTURAS



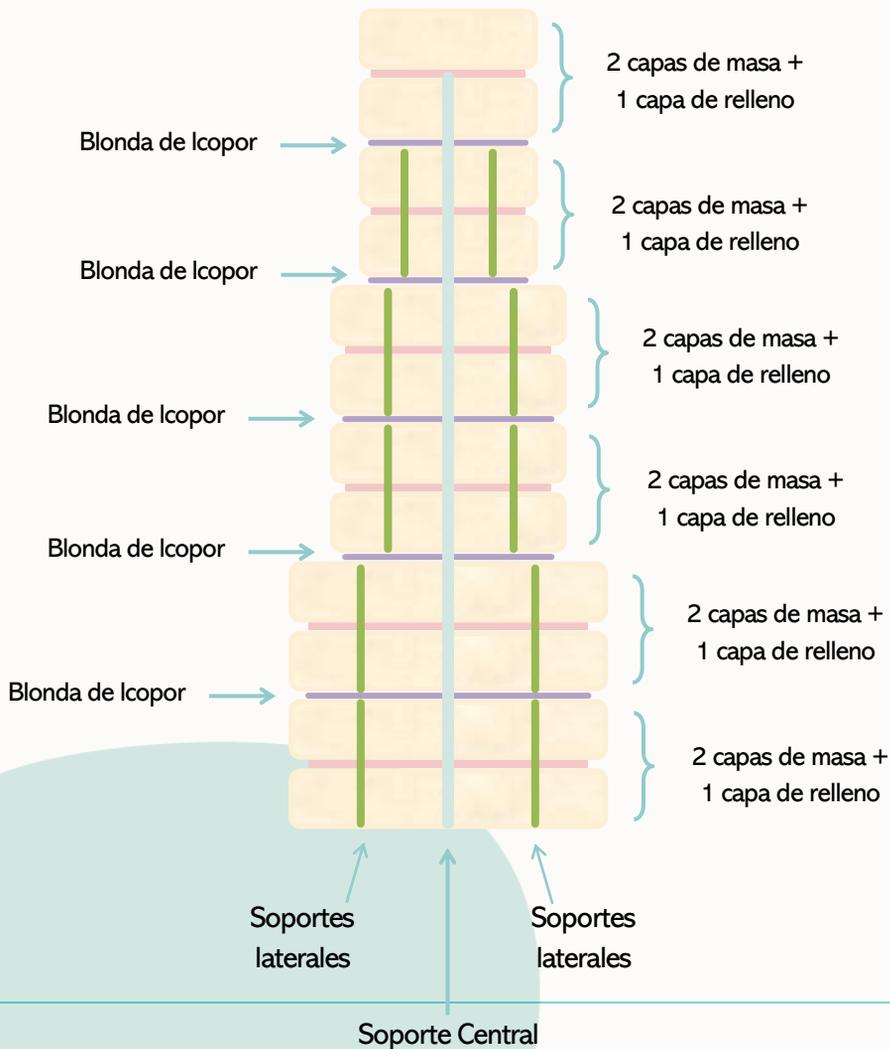
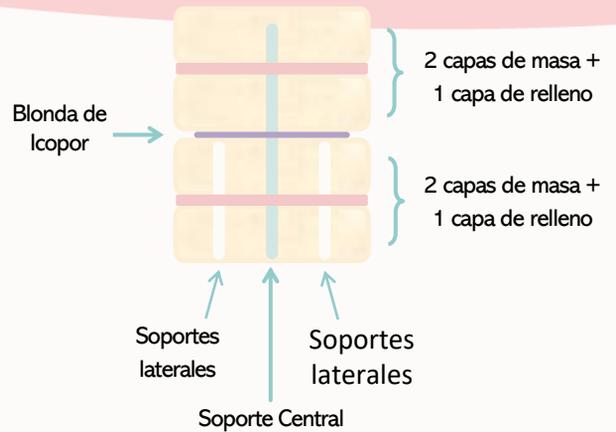
INSPIRACIÓN CON DISTINTAS ALTURAS



ESTRUCTURA DE TORTAS ALTAS



TORTA DE DOBLE ALTURA





Les
deseamos
una vida
llena de
amor y
felicidad

Se habla
Dulce

Telf: 315268959 – 3165758177 | sehabladulce.co@gmail.com | IG: @sehabladulce