



Menu 2025



É com o coração cheio de afeto (e um toque de açúcar!) que vos damos as boas-vindas ao **Menu 2025 da Doce Brasil**.

Nesta nova edição, reunimos sabores que abraçam, texturas que confortam e receitas que nasceram para fazer parte dos vossos momentos mais especiais.

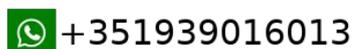
Mais do que um menu, esta é a nossa forma de partilhar histórias - daquelas que se contam em volta da mesa, com um café e um doce na mão. Tudo foi preparado com o cuidado de sempre e aquele carinho que já nos une há algum tempo.

Esperamos que encontrem aqui não só o vosso bolo preferido, mas também novas razões para celebrar a vida ao nosso lado.

Sintam-se em casa, como sempre.
Com sabor, com alma, com gratidão.

Equipa Doce Brasil

A tornar os seus dias mais doces.





Encomendas

- Solicitamos que os pedidos sejam feitos com, no mínimo, 7 dias de antecedência.
- As encomendas devem ser realizadas através de mensagem no WhatsApp (939016013).
- Para validar a encomenda, é necessário efetuar o pagamento de, pelo menos, 50% do valor total.
- Bolos destinados ao domingo devem ser retirados no sábado, em horário a combinar.
- O serviço de entrega está disponível mediante consulta.
- O valor mencionado corresponde a um bolo simples. Os preços podem variar conforme a complexidade da decoração escolhida.





Pagamentos

- Presencial: em numerário ou cartão bancário
- MBWay (+351939016012/13)
- Transferência bancária
IBAN: PT50 0018 0003 3558 0042 0207 5

 +351939016013

 docebrasil_cascais

 docebrasilpt



Transporte, cuidados e armazenamento

- Acomodar no chão do veículo. Os assentos têm uma leve inclinação e seu bolo pode correr ou desmoronar.
- Durante o transporte, manter o ar condicionado do veículo ligado.
- Evitar solavancos e ter atenção especial nas curvas.
- Manter refrigerado
- Retirar do frigorífico 60 minutos antes de servir
- Não deixar exposto ao sol
- Atenção: O bolo deve ser o último item a ir para a mesa da festa.





Finalizações e decorações

Para bolos decorados em ganache, buttercream e no acetato.

Obs: Para decorações com suspiros, guloseimas ou esculturas com isomalte, favor solicitar orçamento personalizado.

Obs2: Para decorações com mais de três cores ou cores muito fortes como vermelho, preto ou glitter, é cobrada uma taxa extra de decoração a partir de 6€



Brigadeiros boleados a partir de 1€ cada



Macarons: 1,50€ cada



Flores naturais: a partir de 12€



Topper em papelaria a partir de 6€



Pasta de açúcar a partir de 8€



Frutas frescas a partir de 7€



Medidas e valores

Para bolos altos em **ganache** ou **buttercream**

| Tamanho | Medida | Massa | Recheio | Recomendação | Valor |
|----------|--------|-----------|-----------|---------------|-------|
| Mini | 11cm | 3 camadas | 2 camadas | Até 8 fatias | 42,00 |
| Médio | 16cm | 3 camadas | 2 camadas | Até 14 fatias | 65,00 |
| Grande | 18cm | 4 camadas | 3 camadas | Até 20 fatias | 82,00 |
| Extra GD | 20cm | 4 camadas | 3 camadas | Até 25 fatias | 95,00 |

Para bolos baixos em **ganache** ou **buttercream**

| Tamanho | Medida | Massa | Recheio | Recomendação | Valor |
|---------|--------|-----------|----------|---------------|-------|
| Pequeno | 16cm | 2 camadas | 1 camada | Até 8 fatias | 35,00 |
| Médio | 18cm | 2 camadas | 1 camada | Até 10 fatias | 45,00 |
| Grande | 20cm | 2 camadas | 1 camada | Até 14 fatias | 55,00 |

Para outros tamanhos, solicitar orçamento personalizado

Para bolos naked cake no acetato

| Tamanho | Medida | Massa | Recheio | Recomendação | Valor |
|----------|--------|-----------|-----------|---------------|-------|
| Médio | 16cm | 3 camadas | 2 camadas | Até 10 fatias | 50,00 |
| Grande | 18cm | 3 camadas | 2 camadas | Até 15 fatias | 65,00 |
| Extra GD | 20cm | 3 camadas | 2 camadas | Até 20 fatias | 75,00 |



Sabores

Bolo Bem Casado

Massa: Baunilha

Recheio: Brigadeiro de doce de leite

Cobertura sugerida: Buttercream de leite Nido saborizado com baunilha

Inspirado no clássico doce português, o bolo Bem Casado é uma opção para quem gosta de bolos leves e adocicados.

Bolo de Cenoura

Massa: Cenoura

Recheio: Brigadeiro de chocolate ao leite

Cobertura sugerida: Ganache de chocolate meio amargo.

Essa receita clássica do bolo de cenoura é leve e faz um agradável contraste com o brigadeiro de chocolate ao leite.

Bolo Red Velvet

Massa: Red Velvet

Recheio: Creme de limão siciliano com geleia artesanal de frutos vermelhos ou geleia artesanal de morango.

Cobertura sugerida: Buttercream de leite Nido.

Onde a massa aveludada encontra o frescor do creme de limão siciliano.

Bolo de Nozes

Massa: Nozes

Recheio: Brigadeiro de nozes e brigadeiro de doce de leite

Cobertura sugerida: Buttercream de leite Nido

O Bolo de Nozes traz a riqueza das nozes na massa, o equilíbrio perfeito entre recheios e cobertura.



Bolo de Ananás com Coco

Massa: Baunilha

Recheio: Brigadeiro cremoso de coco com compota artesanal de ananás

Cobertura sugerida: Buttercream de leite Nido saborizado com baunilha

Onde a suavidade da massa de baunilha encontra a cremosidade do brigadeiro de coco com uma combinação de sabores tropicais e texturas envolventes.

Bolo de Cacau com Morango

Massa: Cacau

Recheio: Brigadeiro de chocolate ao leite com geleia artesanal de morango

Cobertura sugerida: Ganache de chocolate meio amargo

O clássico morango com chocolate que traz a junção da intensidade com a leveza

Bolo Prestígio

Massa: Cacau

Recheio: Brigadeiro cremoso de coco e brigadeiro de chocolate ao leite

Cobertura sugerida: Ganache de chocolate meio amargo

Cada fatia é uma celebração de sabores que fazem deste bolo uma verdadeira delícia para os amantes do chocolate e do coco.

Bolo Tiramissú

Massa: logurte com calda de café expresso

Recheio: Creme mascarpone com raspas de chocolate meio amargo

Cobertura sugerida: Buttercream de leite Nido saborizado com cacau

Delicie-se com este requinte de sabores e texturas. Baseado em uma das mais famosas sobremesas italianas.



Bolo de Framboesa

Massa: Baunilha

Recheio: Creme de limão siciliano com framboesas frescas

Cobertura sugerida: Buttercream de leite Nido saborizado com geleia artesanal de frutos vermelhos

Bolo Tentação de Morango

Massa: Baunilha

Recheio: Brigadeiro de baunilha brülée com geleia artesanal de morango

Cobertura sugerida: Buttercream de leite Nido saborizado com baunilha.

Deleite-se com a suavidade da massa de baunilha que se entrelaça perfeitamente ao recheio tentador de brigadeiro de baunilha brülée com o toque do morango.

Bolo Coco com morango

Massa: Baunilha

Recheio: Brigadeiro de coco com morangos frescos

Cobertura sugerida: Buttercream de leite Nido saborizado com geleia de morango

Os contrastes de sabores e texturas trazem a este bolo uma curiosa combinação.

Bolo de Cacau com brigadeiro

Massa: Cacau

Recheio: Brigadeiro de chocolate ao leite e brigadeiro de chocolate meio amargo

Cobertura sugerida: Ganache de chocolate meio amargo
Uma celebração ao chocolate em sua forma mais sublime.



Bolo de Pistachio

Massa: Baunilha

Recheio: Brigadeiro de pistachio e geleia artesanal de frutos vermelhos

Cobertura sugerida: Buttercream de leite Nido

Caseirinhos 28€

Os caseirinhos são bolos feitos em forma redonda com furo no meio. Por regra não levam decorações e servem aproximadamente 10 fatias.

Massa: Cenoura

Cobertura: Brigadeiro de chocolate ao leite

Massa: Cacau

Cobertura: Brigadeiro de chocolate ao leite ou brigadeiro de doce de leite

Massa: Nozes

Cobertura: Brigadeiro de doce de leite

Massa: Fubá

Cobertura: Creme de goiabada

Massa: Formigueiro

Cobertura: Brigadeiro de chocolate ao leite

Massa: Alfarroba com courgette

Cobertura: Brigadeiro de chocolate meio amargo

Massa: Baunilha

Cobertura: Brigadeiro de chocolate ao leite



Brigadeiros

Delicie-se com os nossos brigadeiros, disponíveis em caixas de 6, 12, 20, 25 ou 50 unidades. Cada caixa é preparada com carinho para oferecer doces de qualidade, tanto na apresentação, quanto no sabor.

Sabores disponíveis

| | | | |
|-------------|------------------|----------------|---------------|
| Ao leite | Prestígio | Amêndoas | Churros |
| Meio amargo | Doce de leite | Pastel de nata | Oreo |
| Amargo | Casadinho | Nutella | Bolacha Maria |
| Branco | Amendoim | Leite Nido | Coco |
| Nozes | Nido com Nutella | Baunilha Bûlée | Avelã |

Valores

| | |
|-------------|-----|
| 6 unidades | 8€ |
| 12 unidades | 14€ |
| 20 unidades | 22€ |
| 25 unidades | 27€ |
| 50 unidades | 52€ |

Coxinha de morango

A escolha cuidadosa de morangos frescos e suculentos, envolvidos em uma camada generosa de brigadeiro de chocolate ao leite torna cada mordida em uma explosão de contrastes, onde a doçura natural do morango se encontra com a cremosidade do brigadeiro, proporcionando uma experiência única.



Surpresa de uva

Delicie-se com a perfeição da natureza combinada com o sabor irresistível do brigadeiro de Leite Nido. Cada uva sem sementes é cuidadosamente envolvida em uma camada cremosa e saborosa de brigadeiro, transformando um simples fruto em uma explosão de sabores contrastantes.

Quindim

O quindim é uma joia dourada em forma de doce, uma fusão de sabores e tradição entre Portugal e Brasil. Com sua base de gemas, açúcar e coco, ele conquista paladares com uma textura macia e um sabor intenso. A cobertura dourada revela a doçura perfeita desse pequeno tesouro, que é mais do que um doce, é uma experiência sensorial inesquecível.

Valores

| | |
|---|-------|
| Coxinha de morango (mínimo de 6 unidades) | 3,10€ |
| Surpresa de uva (mínimo de 6 unidades) | 2,00€ |
| Quindim (mínimo de 6 unidades) | 2,50€ |

Valores unitários



Pavlova

A pavlova, uma obra-prima de delicadeza, convida para uma experiência de sabores. Seu suspiro crocante, que se desfaz suavemente, contrasta com a sedosidade do creme de limão siciliano, criando uma sinfonia perfeita de texturas. A cobertura da geleia artesanal e frutos frescos finalizam essa sobremesa com frescor e doçura.

Opções de geleia: frutos vermelhos, frutos amarelos ou morangos.

| Tamanho | Rendimento | Valor |
|------------|-----------------------------|------------|
| Familiar | Entre 8 e 10 fatias | 42,00€ |
| Individual | Pedido mínimo de 8 unidades | 3,50€/cada |

Cupcakes (pedido mínimo 6 unidades)

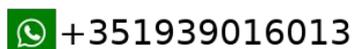
Nossos cupcakes apresentam as mesmas massas dos nossos bolos, disponíveis nos sabores Cacau, Red Velvet, Baunilha e logurte. Adicionalmente, podem ser decorados com brigadeiros (consulte os sabores disponíveis na página de brigadeiros).

Obs: Para personalizações exclusivas, solicite um orçamento.

Valores

| | |
|---|-------|
| Simple | 1,50€ |
| Decorado só com cobertura personalizada* ou só recheio | 3,50€ |
| Decorado com cobertura personalizada* e recheio | 4,00€ |
| Mini, com recheio e cobertura (pedido mínimo 12 unidades) | 2,50€ |

* As personalizações não incluem topper em papelaria





Cakepops

Descubra a magia dos nossos Cakepops! Verdadeiras obras-primas em palitos! Uma deliciosa combinação de massa de bolo desfeita, delicadamente umedecida com brigadeiro, moldada e mergulhada em chocolate derretido. Uma experiência irresistível em cada mordida. Disponíveis em três sabores: cacau, baunilha e red velvet

Além disso, nossos cakepops podem ser personalizados de acordo com o tema da sua festa, tornando cada mordida em uma celebração única e deliciosa.

Valor unitário

| | |
|-----------------------------|-------|
| Simple | 2,50€ |
| Personalizado (a partir de) | 3,75€ |

Brownie Pizza

Uma deliciosa combinação que une o irresistível sabor do brownie à textura única do brigadeiro. Nosso brownie pizza é cuidadosamente decorado com quatro opções de brigadeiro, permitindo que você escolha seus sabores favoritos para criar uma explosão de sabor personalizada. Uma verdadeira festa de sabores em cada fatia!

Serve de 8 a 10 fatias.

Valor unitário 42,00€