

LÍNEA EVENTOS

Se habla
Dulce®



Contigo en tus momentos
más especiales!



Conócenos



Somos Farely y Liliana, 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 nuestra entrega, experiencia y amor para que cada detalle supere tus expectativas.

Contamos con una amplia variedad de productos, realizados con todo el amor y con ingredientes cuidadosamente seleccionados, para así lograr el mejor y más exquisito resultado.

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

Con cariño,

Fare y Lili

Información general



- Trabajaremos lado a lado con ustedes, estarán acompañados y asesorados en cada momento
- Para la degustación pueden elegir hasta 3 sabores, nosotras les ofreceremos un 4to sabor sorpresa
- De las 4 combinaciones, escogerán los 2 mejores para combinar en el pastel, así podrán ofrecer variedad a tus invitados
- 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 topper del pastel es un regalo de nuestra parte para ustedes

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 DE BODAS

MASAS

- Vainilla • Chocolate • Red Velvet
- Coco • Zanahoria y nueces • Amaretto •
- Naranja con Amapola

RELLENOS

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

Masa Chocolate: Crema de Sarrapia • Chocolate • Amaretto • Cookies n' cream • Crema de Arequipe • Crema de Naranja • Crema de Avellanas • Crema de Maracuyá • Chocofresa

Masa Amaretto: Crema de Sarrapia • Chocolate • Crema de Avellanas • Crema de Naranja

Masa Naranja y Amapola: Crema de Frutos Rojos • Chocolate • Crema de Avellanas

Masa Red Velvet: Queso Crema • Chocolate • Cookies n' cream • Crema de Arequipe

Masa Zanahoria y nueces: Queso Crema

Tiramisú: Masa Vainilla, relleno de queso crema y sirope de café

Tropical: Masa de Coco, relleno de crema de maracuyá o crema de limón

Cinnamon Roll: Masa de Vainilla con relleno de queso crema y crema de azúcar y canela

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

Se habla
Dulce

EL *Diseño* DE TU PASTEL DE BODAS

Alturas y tamaños

Altura sencilla – 10cm aprox.



10 cm
5 p



12cm
8 p



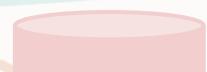
15cm
10 p



17cm
15 p



22cm
25 p



25 cm
35 p

Doble Altura – 20cm aprox.



12cm
16 p



15cm
20 p



17cm
30 p



22cm
50 p



25 cm
70 p

Triple Altura – 30cm aprox.

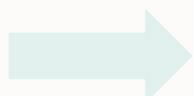


15cm
30 p



17cm
45 p

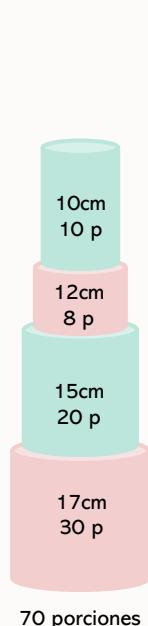
Combina alturas y tamaños logrando un pastel único
Te dejo algunas ideas...



IDEAS TORTAS DE NIVELES DE DISTINTAS ALTURAS



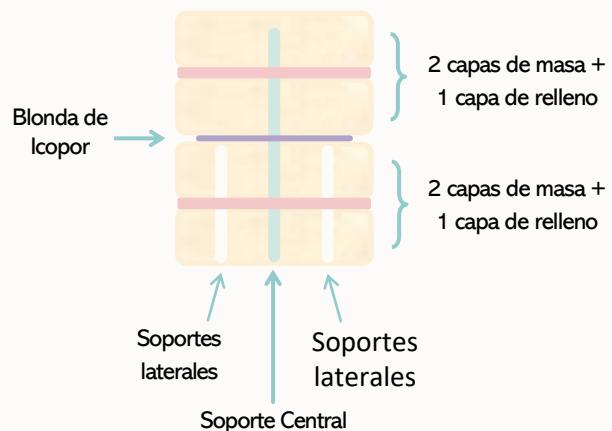
IDEAS TORTAS DE NIVELES DE DISTINTAS ALTURAS



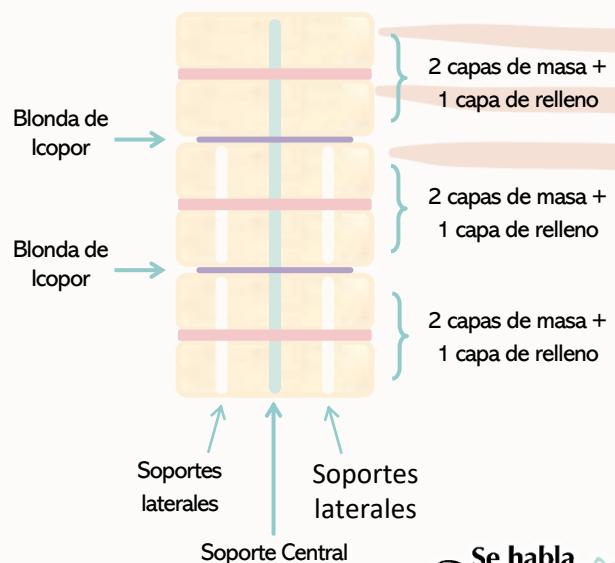
ESTRUCTURA DE TORTAS ALTAS



TORTA DE DOBLE ALTURA



TORTA DE TRIPLE ALTURA



Se habla
Dulce

Les deseamos una vida
llena de amor y felicidad



Se habla
Dulce 

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