

# LÍNEA EVENTOS

Se habla  
*Dulce* 



**Contigo en tus momentos  
más especiales!**



# Conócenos



Somos Farelly 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* 

Telf: 315268959 – 3165758177 | [sehabladulce.co@gmail.com](mailto:sehabladulce.co@gmail.com) | IG: @sehabladulce

# 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 es 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* 

Telf: 315268959 – 3165758177 | [sehabladulce.co@gmail.com](mailto:sehabladulce.co@gmail.com) | IG: @sehabladulce

# 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.

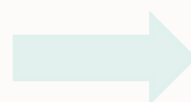


15cm  
30 p



17cm  
45 p

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

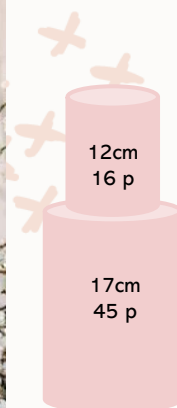




# IDEAS TORTAS DE NIVELES DE DISTINTAS ALTURAS



96 porciones



60 porciones



38 porciones



65 porciones

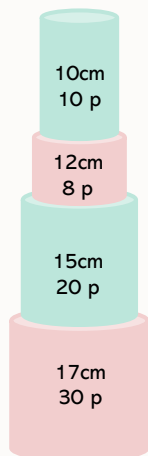
# IDEAS TORTAS DE NIVELES DE DISTINTAS ALTURAS



35 porciones



60 porciones



70 porciones



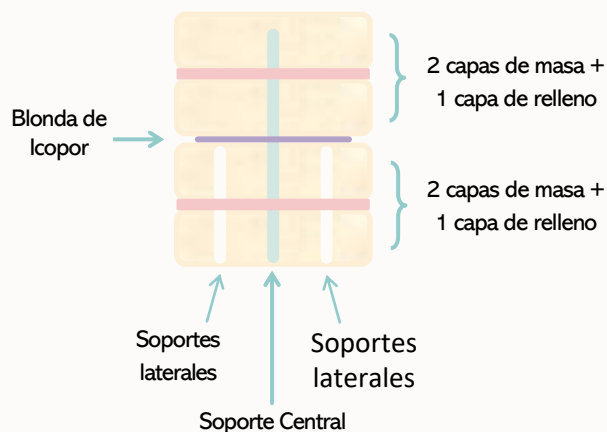
85 porciones



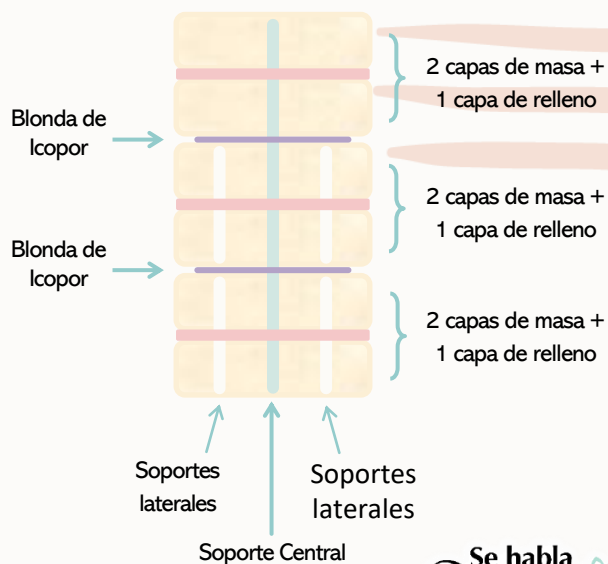
# ESTRUCTURA DE TORTAS ALTAS



## TORTA DE DOBLE ALTURA



## TORTA DE TRIPLE ALTURA



Les deseamos una vida  
llena de amor y felicidad



Se habla  
**Dulce** 

Telf: 315268959 – 3165758177 | [sehabladulce.co@gmail.com](mailto:sehabladulce.co@gmail.com) | IG: @sehabladulce