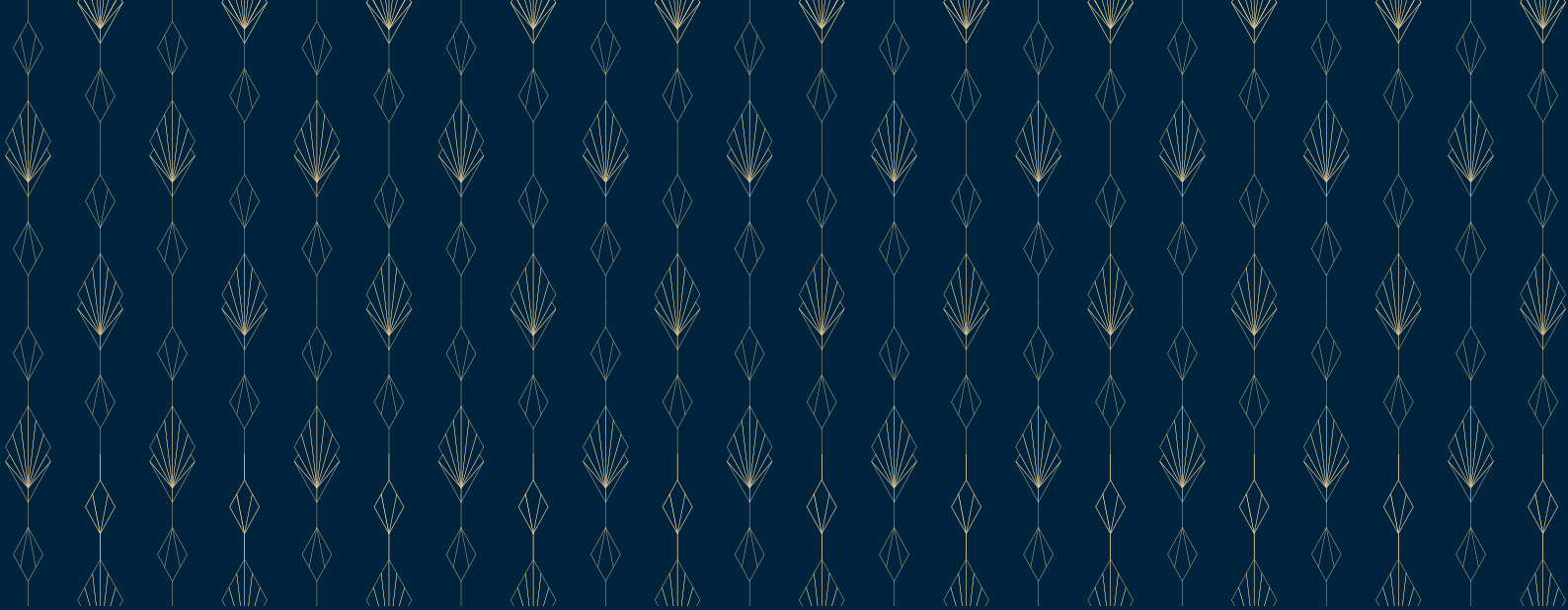


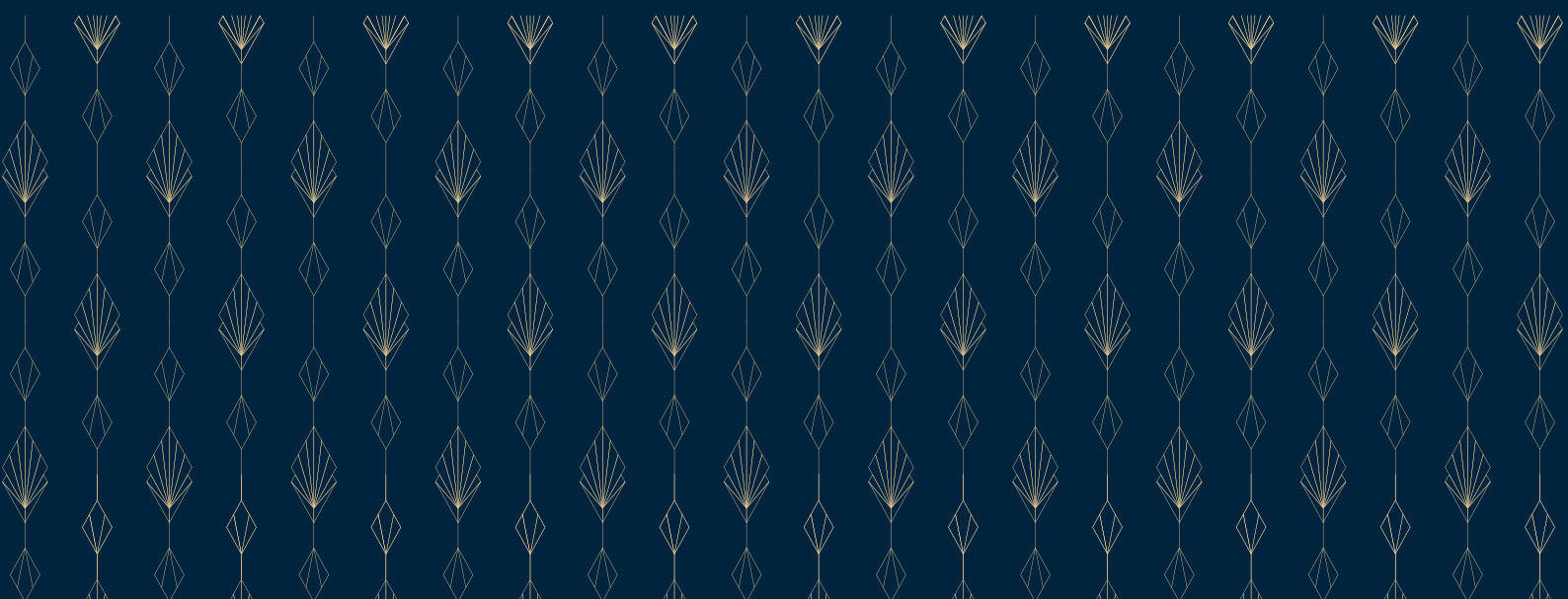


EMME

PATISSERIE

2026

OUTONO/INVERNO



EMME

PÂTISSERIE

Olá! que bom ter você aqui!

Antes de escolher sua sobremesa aqui, vão algumas informações!

Nossos doces são feitos especialmente para você, por isso **não temos pronta entrega!** Faça sua encomenda com uma **antecedência de pelo menos 2 dias**. Eventuais mudanças precisam ser confirmadas dentro desse prazo.

Para garantir sua encomenda, solicitamos o pagamento do sinal de 50% que não é passível de reembolso.

Nossas sobremesas podem ser **personalizadas** para complementarem a decoração e o estilo do seu evento, entre em contato para mais informações.

Whatsapp (31) 97233 4182.

Para mais informações sobre cada produto acesse o site **emmebh.com**

Medidas e porções:

Individual

15cm: 6 a 8 porções

20cm: 8 a 10 porções





TORTA DE LIMÃO COM MANJERICÃO

Uma torta cítrica muito fresca e leve. Base de amêndoas sem glúten, creme de limão com manjericão, mousse de limão e finalização com merengue suíço.

Porções e valores:

Individual: R\$25

15cm (6a8p): R\$160

20cm (8a10p): R\$230





TORTA DE NUTELLA CROCANTE

Uma torta intensa e com muito chocolate. Base de amêndoas e cacau sem glúten, mousse cremoso de chocolate blend. Finalizada com uma cobertura de Nutella crocante.

Porções e valores:

Individual: R\$30

15cm (6a8p): R\$170

20cm (8a10p): R\$240





TORTA DE NOZES E FIGO

Uma torta leve e refinada. Base de amêndoas sem glúten, geleia caseira de figos frescos e mousse de nozes. Finalizada com uma decoração de figos frescos e nozes.

Porções e valores:

Individual: R\$35

15cm (6a8p): R\$180

20cm (8a10p): R\$250



ENTREMET DE DOCE DE LEITE E CASTANHA DE CAJU

Uma versão bem brasileira e deliciosa de entremet. Bolo de amêndoas sem glúten, doce de leite e mousse de castanha de caju. Finalizado com uma glaçagem espelhada e caramelo de castanha de caju.

Porções e valores:

Individual: R\$25

15cm (6a8p): R\$160

20cm (8a10p): R\$230

Glaçagem espelhada

Mousse de castanha de caju

Doce de leite

Bolo de amêndoas

EMME
PATISSERIE

EMME
PATISSERIE

ENTREMET DE BAUNILHA E FRUTAS VERMELHAS

Um entremet delicado e doce na medida. Bolo de amêndoas sem glúten, geleia artesanal de frutas vermelhas, namelaka cremosa de baunilha e mousse de baunilha. Finalizado com uma glaçagem espelhada vermelha e branca.

Porções e valores:

Individual: R\$30

15cm (6a8p): R\$170

20cm (8a10p): R\$240

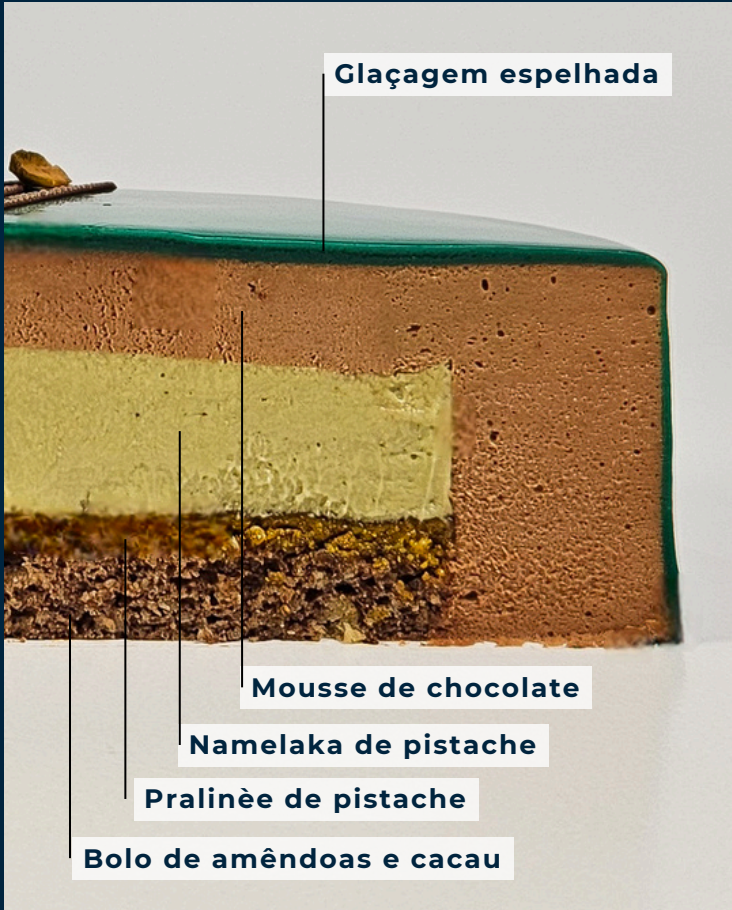
Glaçagem espelhada

Mousse de baunilha

Namelaka de baunilha

Geleia de frutas vermelhas

Bolo de amêndoas



Glaçagem espelhada

Mousse de chocolate

Namelaka de pistache

Pralinée de pistache

Bolo de amêndoas e cacau

ENTREMET DE PISTACHE E CHOCOLATE

Um entremet de pistache inesperado. Bolo de amêndoas e cacau sem glúten, pralinée crocante de pistache, namelaka de pistache e mousse de chocolate. Decorado com uma glaçagem espelhada verde, chocolate e pistaches.

Porções e valores:

Individual: R\$35

15cm (6a8p): R\$180

20cm (8a10p): R\$250



ENTREMET DE LIMÃO E MIRTILLO

Entremet cítrico e refrescante. Bolo de limão e mirtilo, recheio de geleia de mirtilo e mousse de limão. Coberto com uma glaçagem espelhada e decorado com mirtilos.

Glaçagem espelhada

Mousse de limão

Geleia de mirtilo

Bolo de limão e mirtilo

Porções e valores:

Individual: R\$30

15cm (6a8p): R\$170

20cm (8a10p): R\$240





Merengue suíço

Bolo de baunilha

Creme de abacaxi

Ganache de coco

BOLO DE COCO E ABACAXI

Um bolo leve e cremoso. Massa delicada de baunilha com recheio de ganache de coco com chocolate branco e creme de abacaxi. Cobertura de merengue suíço maçaricado.

Porções e valores:

Individual: R\$35

15cm (10a12p): R\$190

20cm (12a15p): R\$260





BOLO DE CHOCOLATE E CEREJA

Um bolo que combina a intensidade do chocolate e o dulçor das cerejas. Massa macia e saborosa com recheio de ganache de chocolate blend e cerejas marasquino. Finalizado com uma casca de chocolate nobre.

Porções e valores:

Individual: R\$35

15cm (10a12p): R\$180

20cm (12a15p): R\$250





Buttercream de caramelo

Bolo de baunilha

Caramelo toffee

Buttercream de caramelo

BOLO DE CAMELO

Um bolo elegante e aconchegante. Massa delicada de baunilha, recheio de buttercream de merengue suíço saborizado com caramelo e caramelo toffee. Cobertura de buttercream de merengue suíço e caramelo.

Porções e valores:

Individual: R\$35

15cm (10a12p): R\$200

20cm (12a15p): R\$270



EMME
PATISSERIE

EMME
PATISSERIE



PECAN BITES

Noz pecã com caramelização leve e crocante, com um toque de canela. Um snack muito leve.

Valores:

Pequena (aprox.40g): R\$20

Grande(aprox.80g): R\$35



SUSPIROS

Suspiros artesanais leves que derretem na boca. Um snack refinado e elegante.

Valores:

Pequena (aprox.20g): R\$15

Grande(aprox.40g): R\$20

OUTONO/INVERNO

TORTA DE MAÇÃ E CAMELO

Uma torta aconchegante. Base de amêndoas sem glúten, mousse de chocolate branco, maçãs caremalizadas com canela e caramelo toffee. Disponível por tempo limitado.

Porções e valores:

Individual: R\$35

15cm (6a8p): R\$180

20cm (8a10p): R\$250



OUTONO/INVERNO

ENTREMET DE PÊRA E BAUNILHA

Entremet com a cara do outono. Bolo de amêndoas sem glúten, Pêras caramelizadas com baunilha e mousse de baunilha. Finalizado com uma glaçagem espelhada. Disponível por tempo limitado.

Porções e valores:

Individual: R\$35

15cm (6a8p): R\$180

20cm (8a10p): R\$250



Glaçagem espelhada

Mousse de baunilha

Pêras caramelizadas

Bolo de amêndoas

