

o orçamento de cada bolo é pensado especialmente para sua festa. solicite o seu pelo email encomendas@juliaguedes.com ou pelo whatsapp 41 98513-9675



para pedir seu bolo, informe qual é a ocasião especial, o sabor escolhido (ou solicite um sabor personalizado), número de convidados, data e horário da festa e decoração preferida. ficou em dúvida quanto à decoração, cobertura, sabor ou número de andares? encontre inspiração [aqui](#) ou peça uma consultoria, vou amar contribuir com ideias para que sua comemoração seja do jeitinho que você sonhou!

P (15cm) - aproximadamente 12 a 15 convidados

M (20cm) - aproximadamente 25 a 30 convidados

G (25cm) - aproximadamente 40 a 45 convidados

bolos para eventos maiores ou com andares: tamanhos sob consulta



Bolo de brigadeiro, damasco e toffee Massa de chocolate recheada com geleia caseira de damasco, doce de leite e brigadeiro

Bolo de chocolate trufado (vegano) Bolo denso de chocolate com recheio e cobertura trufada de chocolate meio amargo

Bolo de chocolate trufado com frutas vermelhas (vegano) Bolo denso de chocolate com recheio e cobertura trufada de chocolate meio amargo

Bolo Clássico Pão de ló recheado com doce de leite com nozes, ganache meio amargo e baba de moça

Bolo Crocante Pão de ló com calda de café recheado com brigadeiro branco e crocante de amendoim, mousse de café e doce de leite

Bolo crocante de avelã Massa amanteigada de baunilha recheada com brigadeiro meio amargo e doce de leite com crocante de avelãs

Bolo de laranja com amora Massa amanteigada com raspas de laranja, recheada com creme de laranja e geleia caseira de amoras

Bolo de limão com framboesa Massa amanteigada com raspas de limão, recheada com creme de limão e geleia caseira de framboesa

Bolo de morango, nata e suspiro Pão de ló recheado com chantilly de baunilha, morangos frescos picados e suspiro

Bolo das noivas Massa amanteigada de baunilha recheada com doce de leite com castanha, creme de baunilha e geleia de damasco

Bolo de nozes (vegano) Massa de nozes com recheio de creme de coco e geleia de damasco, cobertura de ganache de chocolate meio amargo

Bolo Pão de Mel Massa bem fofinha de pão de mel recheada com doce de leite

Bolo de revelação Massa amanteigada de baunilha colorida de rosa ou azul. Recheio sugerido de brigadeiro branco, ganache de chocolate branco ou de frutas vermelhas para o bolo rosa

Bolo Tiramisú Pão de ló umedecido com calda de café, recheado com creme de baunilha e raspas de chocolate meio amargo

Rainbow Cake Seis camadas de pão de ló nas cores do arco íris com recheio de brigadeiro branco ou chocolate branco

Bolo Naked de frutas vermelhas Massa amanteigada de baunilha ou massa de castanhas recheada com creme de baunilha e morangos, framboesas, amoras e mirtilos