

# Menu de Páscoa

## 2023



Claras  
em Neve

CONFEITARIA



# Chegou a Páscoa...

... e com ela toda a magia desta época tão especial!!

Para nós confeitadores, esta é altura do ano em que o chocolate invade a cozinha, o nosso lado mais criativo é despertado e os sonhos mais gulosos se tornam realidade! Páscoa é encanto e, sobretudo, amor! ♥

Para levarmos até si um pouquinho desta magia, criámos um menu vasto, repleto de diversos produtos. Entre bolos, ovos recheados, em miniatura ou com surpresa no interior... o difícil vai ser mesmo escolher!!



# Informações - Páscoa 2023



## Encomendas

A Claras em Neve é um Confeitaria Artesanal, onde toda a produção é realizada com o maior carinho e dedicação. Por este motivo, todos os produtos estão disponíveis em quantidades limitadas e, como tal, solicitamos-lhe que realize as suas encomendas o mais antecipadamente possível, de modo a garantir que poderemos satisfazer os seus desejos.

**Todo o processo inerente à realização da encomenda terá de ser efetuado e finalizado, no máximo, até dia 4 de abril.** No entanto, e por se tratarem de quantidades limitadas, **todos os produtos estão sujeitos ao stock existente e poderemos encerrar os pedidos mais cedo** (estas informações serão dispostas nas nossas redes sociais).

**As encomendas são efetuadas, exclusivamente, através do WhatsApp: +351 918 990 415**

Por ser uma época de grande azáfama, durante este período, alguns produtos do nosso menu habitual poderão não estar disponíveis e, **a partir do dia 5 de abril, trabalharemos apenas com o nosso Menu de Páscoa.** A nossa capacidade para a realização de Bolos Personalizados também será mais limitada, sendo, portanto, fundamental que fale connosco o mais cedo possível :)



# Informações - Páscoa 2023



## Pagamento e Levantamento / Entrega

**A Encomenda só fica finalizada após o pagamento e envio do comprovativo por WhatsApp (sem o pagamento e envio do comprovativo a encomenda NÃO está realizada). O Pagamento é sempre realizado antecipadamente, na totalidade, no ato da encomenda, exclusivamente através de Transferência Bancária.**

**Nome do Titular:** Claras em Neve

**Caixa Geral de Depósitos:**

IBAN: PT50 0035 0277 0002 1888 1309 6

**BPI:**

IBAN: PT50 0010 0000 5964 5010 0011 3

Poderá optar por levantar o seu pedido aqui na nossa cozinha profissional (horário a definir no ato da encomenda) ou pelo nosso serviço de entrega, disponível na área da Grande Lisboa (o custo da entrega é calculado em função da distância entre a nossa cozinha e o local da entrega). Excecionalmente, **não se realizarão entregas nos dias 7 e 8 de abril**. Domingo de Páscoa, **dia 9 de abril, estaremos encerrados :)**

Amadora Inova - Rua Henrique Paiva Couceiro, N°10, 2700-453



# Ovos de Páscoa Recheados

Disponíveis em três sabores distintos, os irresistíveis Ovos Recheados da Claras em Neve, elaborados com Chocolate Belga Callebaut, são a sobremesa que não pode faltar na sua mesa de Páscoa!

Perfeitos para dividir (ou não 😊), estes Ovos tão especiais contêm no seu interior uma multiplicidade de cores, sabores e texturas que, seguramente, irão agradar a todas as idades.

Pegue numa colher, "mergulhe" e deixe-se tentar! ♥



# Trio de Mini Ovos

14€

O Best-Seller do ano passado está de regresso!

Perfeito para oferecer, este Trio combina o melhor do nosso menu de Páscoa e permite uma degustação de três produtos irresistíveis!

**Sabores:** (50g cada) - Os sabores são fixos e inalteráveis:

- Mini Ovo de Choc. Branco, Bolo de Lima-Limão e Blueberry e Brigadeiro de Lima-Limão;
- Mini Ovo de Choc. Negro, Bolo de Chocolate intenso, Brigadeiro de Chocolate Negro e Praliné de Avelã;
- Mini Ovo de Choc. ao Leite, Bolo de Cenoura e Brigadeiro de Chocolate.



# Ovo de Lima-Limão e Blueberry

O Bolo ícone da Claras em Neve está, mais uma vez, de regresso sob a forma de um Ovo... que conjuga na perfeição o doce e o ácido! Realizado com uma Casca de Chocolate Belga Callebaut Branco e recheado com Bolo de Lima-Limão e Blueberry e Brigadeiro cremoso de Lima-Limão, este Ovo é decorado com Mirtilos frescos e Suspiros.



**Tamanhos:** Ovo Pequeno (+/- 300g) **23€**  
Ovo Grande (+/- 800g) **38€**



# Ovo de Cenoura e Chocolate

Cenoura com Brigadeiro é a mais clássica das combinações! Com uma Casca de Chocolate Belga Callebaut ao Leite, este Ovo de Páscoa é recheado com Bolo de Cenoura beem húmido e fofinho e Brigadeiro cremoso de Chocolate. A decoração é realizada com Cenourinhas em Pasta de Açúcar. O Ovo ideal para toda a família... ♥



|   |            |
|---|------------|
| <b>Tamanhos:</b> Ovo Pequeno (+/- 300g) | <b>23€</b> |
| Ovo Grande (+/- 800g)                   | <b>38€</b> |





# Ovo de Chocolate e Avelã

Uma Casca de Chocolate Belga Callebaut Negro, um Bolo de Chocolate húmido, um Brigadeiro de Chocolate Negro, um Praliné de Avelãs e Avelãs Torradas... são estes os diversos elementos que constituem o Ovo mais "intenso" do nosso menu. Uma experiência inigualável de sabores e texturas, que, verdadeiramente, não pode perder!!



**Tamanhos:** Ovo Pequeno (+/- 300g) **23€**  
Ovo Grande (+/- 800g) **38€**



# Ovo Especial

Sinónimo de requinte, sofisticação e elegância, o Ovo Especial é a estrela mais brilhante do nosso menu de Páscoa!

Fruto da criatividade da nossa equipa, este Ovo foi idealizado com o intuito de levar até si o mais incrível, único e arrebatador dos produtos: um Ovo de Páscoa excepcional, capaz de o surpreender, tanto por fora, quanto por dentro.

Com o Caramelo como base de inspiração, este irreverente Ovo é elaborado com recurso a dois tipos de Chocolate, assim como a diferentes técnicas e preparações.



# Ovo Especial

75€

Ovo de Chocolate Belga Callebaut Gold (sabor a Caramelo), trufado com Caramelo Salgado. No seu interior, possui Amêndoas e Avelãs Caramelizadas cobertas de Chocolate Negro. Exteriormente, Casca de Chocolate Belga Callebaut Negro. A decoração é realizada com Cacau em Pó, uma Moeda e Folhas em Chocolate Gold.

**Peso:** Ovo Total (+/- 800g)  
Ovo "Interior" (+/- 350g).



# Bolo Páscoa

O "Bolo Páscoa" é magia em forma de bolo!

Repleto de pequenos detalhes e pormenores, cuidadosamente realizados com todo o amor, este Bolinho tão especial foi feito para abrilhantar a sua mesa de Páscoa e conquistar, encantar e deliciar toda a família!

Com duas decorações disponíveis (com e sem o Coelhoinho), poderá escolher o sabor e personalizar o Bolo de acordo com as suas preferências.

Surpreenda e torne esta Páscoa em tudo aquilo que deseja! ♥



# Bolo Páscoa



Sabor e Decoração personalizáveis!

**50€** Sem o Coelho em Pasta de Açúcar

**65€** Com o Coelho em Pasta de Açúcar

## Sabores Disponíveis:

- Massa de Cenoura // Recheio de Brigadeiro de Chocolate;
- Massa de Lima-Limão e Blueberry // Recheio de Brigadeiro de Lima-Limão;
- Massa de Chocolate // Recheio de Brigadeiro de Chocolate;
- Massa de Baunilha // Recheio de Compota Artesanal de Frutas Vermelhas e Brigadeiro Branco.

## Cobertura:

Buttercream de Merengue Italiano.

## Decoração:

Placa "Feliz Páscoa", Flores e Folhas em Pasta de Açúcar e Pérolas Coloridas.

Opcional: Coelho em Pasta de Açúcar.

**Tamanho:** 12 Fatias.



# Bolo Mousse de Chocolate

35€

Pensada com todos os amantes de Chocolate em mente, esta sobremesa, que coloca em destaque este ingrediente tão nobre, é constituída por uma base de Bolo de Chocolate húmido e intenso e uma Mousse de Chocolate cremosa. A decoração, realizada com Cacau e Açúcar em Pó e Flores em Pasta de Açúcar, pretende evocar esta época tão mágica e fazer toda a diferença na sua mesa de Páscoa! ♥

**Tamanho:** 10 Fatias.



# Bolo de Cenoura - Tamanho família

27€

Bolo de Cenoura com Brigadeiro de Chocolate é, incontestavelmente, a sobremesa da Páscoa!

Com uma massa bem fofinha e húmida, o nosso Bolo de Cenoura em tamanho família (rende 12 fatias beeeem generosas ), é coberto com muuuuito Brigadeiro cremoso de Chocolate Negro e decorado com Cenourinhas em Pasta de Açúcar.

**Tamanho:** 12 Fatias.



# Mini Bolo de Cenoura

10€

O nosso Mini Bolo de Cenoura com Brigadeiro é um artigo com presença obrigatória na Páscoa da Claras em Neve! Coberto com Brigadeiro cremoso de Chocolate Negro e decorado com Cenourinhas em Pasta de Açúcar, este pequeno bolo é uma excelente sugestão de presente, a quem ninguém ficará indiferente!

**Tamanho:** Individual (mas perfeito para dividir... 😊).





# Brigadeiros de Páscoa

15€

A Caixinha Presente de Brigadeiros da Claras em Neve já é um clássico incontornável do nosso menu.

Especialmente decorados para a Páscoa, com uma Cenourinha em Pasta de Açúcar, estes 9 Brigadeiros de Chocolate ao Leite prometem fazer magia e tornar os desejos mais gulosos desta época realidade! ♥