

# Elige tu sabor favorito de tarta



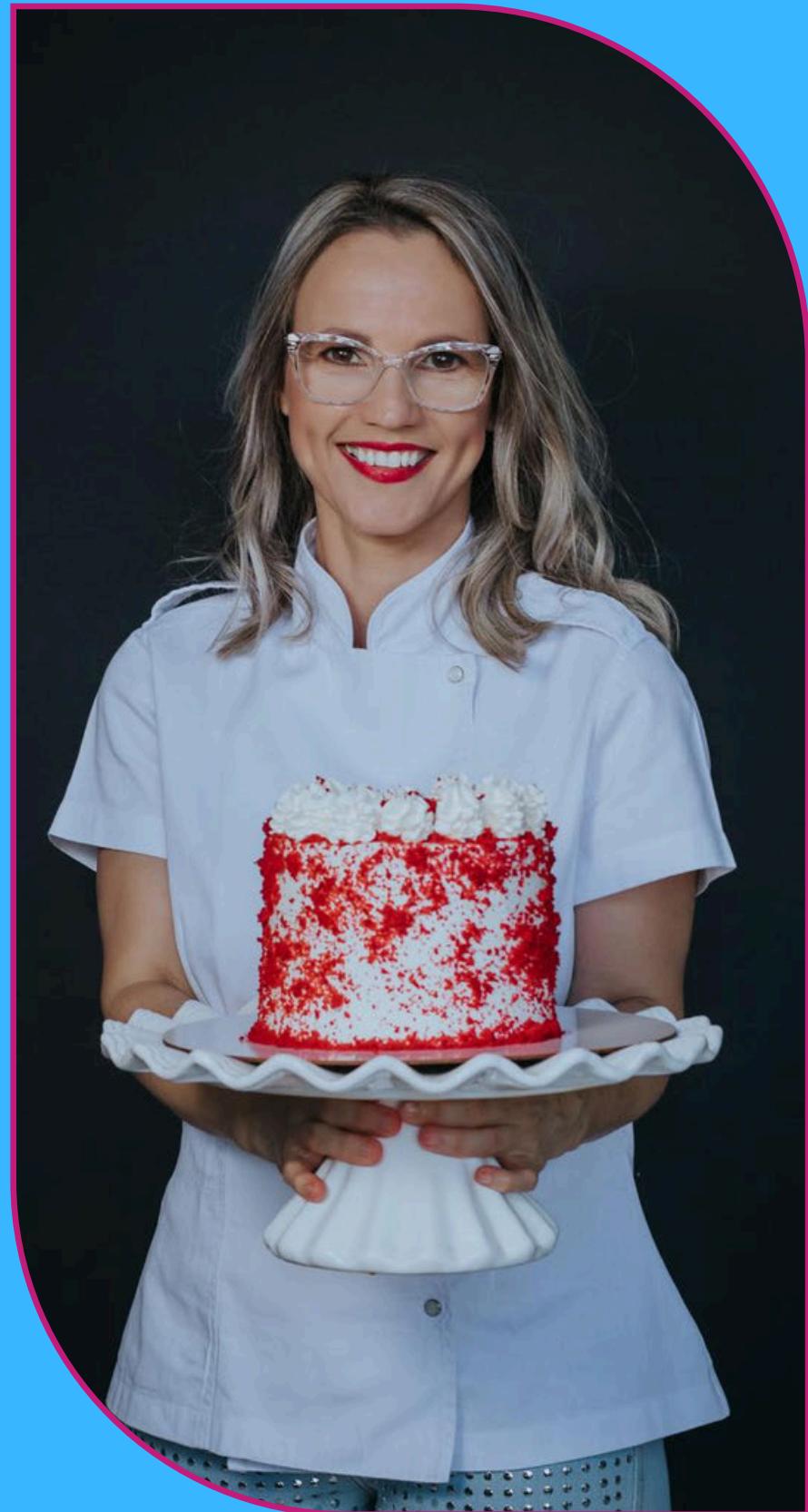
¡Descubre el sabor perfecto para cada momento!

Cada pastel está elaborado con ingredientes seleccionados, cariño en cada detalle y un toque artesanal que convierte cualquier ocasión en algo inolvidable. Desde lo clásico hasta lo creativo, nuestros sabores combinan una textura suave, rellenos irresistibles y una decoración encantadora, todo pensado para endulzar tus momentos especiales. ¡Elige tu favorito y déjate llevar por esta deliciosa experiencia!



SAIBA MAIS

# quiénes somos - Dolce Alecrim



Información

Me llamo Rosimere, soy brasileña, casada desde hace más de 20 años con un ciudadano español y madre de un hijo de 18 años. Llegué a España 2005 inicialmente para una estancia de tres meses, pero el destino me tenía preparado un camino diferente: conocí a mi esposo y decidí quedarme durante cuatro años.

En el año 2009, decidimos mudarnos a Brasil, donde nació Dolce Alecrim. Lo que comenzó como un pasatiempo —inspirado por la pasión de nuestro hijo por los dulces— pronto se transformó en una verdadera profesión. En poco tiempo, nuestra marca se convirtió en un referente en el mercado de eventos y bodas, destacándose por la calidad, creatividad y excelencia en cada detalle.

Uno de nuestros mayores orgullos fue haber sido reconocidos por elaborar el mejor Red Velvet de Brasil, además de haber tenido el honor de impartir clases de repostería en el SENAI, una de las instituciones de formación técnica más prestigiosas del país.

En 2023, nuestro hijo decidió regresar a España para continuar sus estudios. Después de dos años lejos de él, también tomamos la decisión de volver, con el firme propósito de dar continuidad a nuestra historia y compartir nuestra pasión por la repostería aquí en España.

Hoy, Dolce Alecrim sigue fiel a su esencia: crear experiencias dulces memorables, con un toque artesanal, elegante y lleno de amor, para hacer de cada evento un momento inolvidable.



@Dolcealecrim.es

# Tartas para celebraciones biscocho genoves blanco vainilla

- Crema de coco con piña – Un pastel suave y delicado con un relleno cremoso de coco combinado con trozos jugosos de piña, que aporta un equilibrio perfecto entre dulzura y frescura tropical. Ideal para quienes buscan un sabor exótico y refrescante.
- Nuez con cuatro leches – Un pastel irresistible con un cremoso relleno elaborado con cuatro leches (leche condensada, crema de leche, leche de coco y leche en polvo) y deliciosos trozos de nueces que aportan textura y un sabor suave, dulce y sofisticado.
- Crema de chocolate blanco con Nutella y fresa – Un pastel exquisito con un relleno cremoso que combina la suavidad del chocolate blanco con el sabor intenso de la Nutella y el toque fresco y afrutado de las fresas, creando una experiencia dulce, equilibrada y deliciosa.
- Crema de vainilla con fresa y moscatel – Un pastel suave y delicado, humedecido con vino moscatel, relleno con una crema de vainilla y fresas frescas. La combinación del aroma del moscatel con la dulzura de la fruta crea un sabor elegante, sofisticado y absolutamente delicioso.
- Crema de pistacho con frutos rojos – Un pastel refinado y delicado con un relleno cremoso de pistacho, cuyo sabor suave y elegante se complementa a la perfección con el toque ácido y fresco de los frutos rojos, creando una combinación equilibrada, sofisticada y deliciosa.
- Crema de coco con mango y caramelo salado – Un pastel tropical y exótico con un relleno cremoso de coco, combinado con la frescura dulce del mango y un toque irresistible de caramelo salado. Una mezcla perfecta de sabores suaves, frutales y ligeramente intensos que conquistan el paladar.



@Dolcealecrim.es

- Crema de chocolate semiamargo y crema de Oreo con trocitos de galleta – Un pastel delicioso con un relleno cremoso de chocolate semiamargo que aporta un sabor intenso y equilibrado, combinado con una suave crema de Oreo repleta de crujientes trocitos de galleta, creando una experiencia irresistible para los amantes del chocolate.
- Crema de Lotus con crema de chocolate blanco – Un pastel irresistible con un relleno cremoso que combina el sabor especiado y caramelizado de la galleta Lotus con la suavidad y dulzura del chocolate blanco, creando una experiencia única, elegante y deliciosa en cada bocado.
- Crema de coco con dulce leche artesanal – Un pastel suave y delicioso con un relleno cremoso de coco, acompañado de dulce de leche artesanal, que aporta un sabor auténtico, dulce y reconfortante en cada bocado.



Información

Información importante – En nuestra pastelería trabajamos con dos tipos de cobertura de la más alta calidad: chantilly vegetal y buttercream, cuidadosamente elaborados para realzar el sabor y la presentación de cada creación.

Ofrecemos decoraciones exclusivas con flores naturales, impresiones comestibles en pasta de azúcar (fondant), toppers personalizados en papel o acrílico y delicados detalles artesanales en chocolate.

El precio final puede variar en función del diseño elegido, el nivel de personalización y el tipo de cobertura seleccionado.

# Tartas para celebraciones biscocho genoves massa de chocolate

- Crema de leche con Nutella y fresa – Un pastel delicioso con un relleno suave de crema de leche combinado con el sabor intenso y cremoso de la Nutella y el toque fresco y afrutado de las fresas, creando una mezcla perfecta de dulzura y frescura en cada bocado.
- Crema de coco y crema de chocolate semiamargo – Un pastel exquisito con un relleno cremoso que combina la suavidad y el sabor tropical del coco con la intensidad del chocolate semiamargo, logrando un equilibrio perfecto entre dulzura y carácter en cada bocado.
- Mousse de chocolate semiamargo y caramelo salado – Un pastel sofisticado con un relleno ligero y cremoso de mousse de chocolate semiamargo, realizado con un delicado toque de caramelo salado que aporta equilibrio entre dulzura e intensidad, creando una experiencia deliciosa y elegante.
- Crema de chocolate semiamargo y crema de Oreo con trocitos de galleta – Un pastel delicioso con un relleno cremoso de chocolate semiamargo que aporta un sabor intenso y equilibrado, combinado con una suave crema de Oreo repleta de crujientes trocitos de galleta, creando una experiencia irresistible para los amantes del chocolate.



Información

Pasteles de dos o mas pisos – Ofrecemos la posibilidad de personalizar cada piso de su pastel con un sabor diferente, creando una experiencia única y exclusiva adaptada a sus preferencias.

Para recibir información detallada sobre precios y opciones disponibles para pasteles de piso, le invitamos a ponerse en contacto con nosotros. Nuestro equipo estará encantado de asesorarle y ayudarle a elegir la mejor opción para su celebración.

Encargos personalizados – Los pedidos de pasteles personalizados deben realizarse con un mínimo de 7 a 10 días de antelación. En caso de necesitar una fecha específica con menos tiempo, recomendamos consultar la disponibilidad previamente.

# Tartas para celebraciones massa red velvet

Crema de queso con frutos rojos – Un pastel verdaderamente especial, considerado el mejor Red Velvet de Brasil. Suave, esponjoso y con un sabor inconfundible, está relleno con una delicada crema de queso que se funde a la perfección con el frescor y la acidez natural de los frutos rojos. Este clásico irresistible ha impulsado enormemente nuestra marca, y ahora ha llegado el momento de conquistar también los paladares en España con esta deliciosa creación.



Atención – Todos nuestros pasteles están elaborados con 8 delicadas capas de bizcocho y 7 generosas capas de relleno, cuidadosamente distribuidas para lograr una textura uniforme y un equilibrio perfecto de sabores. Gracias a esta estructura, cada bocado ofrece una experiencia única en la que bizcocho y relleno se fusionan en completa armonía.

Información

# Guía de porciones según el tamaño del molde

-  Aro 10 cm → 8 raciones
-  Aro 15 cm → 17 raciones
-  Aro 20 cm → 26 raciones
-  Aro 25 cm → 42 raciones

## Información importante sobre alérgenos

En Dolce Alecrim, elaboramos todos nuestros productos de manera artesanal y con el máximo cuidado en la selección de ingredientes. Sin embargo, debido a los procesos de manipulación en nuestra pastelería, todos nuestros productos pueden contener trazas de alérgenos, incluso en cantidades mínimas, tales como: gluten, frutos secos, huevos, leche, soja, entre otros.

Por este motivo, la responsabilidad de informar a los invitados sobre posibles alergias o intolerancias alimentarias recae exclusivamente en el cliente. Recomendamos encarecidamente que esta información sea comunicada de forma clara y anticipada a todas las personas que puedan consumir nuestros productos.

Dolce Alecrim y Rosimere Pereira, responsable de la elaboración de nuestros productos, no se hacen responsables por reacciones alérgicas derivadas del consumo de nuestros productos. Al realizar un pedido, el cliente acepta estas condiciones y reconoce su deber de informar a los consumidores finales sobre la posible presencia de alérgenos.

## Tabla de precios

- |   |                               |
|---|-------------------------------|
|  Aro 10 cm → 40,00 | rendimiento 8 a 10 porciones  |
|  Aro 15 cm → 50,00 | rendimiento 17 a 20 porciones |
|  Aro 20 cm → 60,00 | rendimiento 26 a 30 porciones |
|  Aro 25 cm → 70,00 | rendimiento 42 a 45 porciones |

Los precios de nuestros pasteles: Son cobertura de nata vegetal (chantilly) o buttercream.

Los precios de nuestros pasteles personalizados, pueden variar en función del diseño, tamaño, nivel de detalle y complejidad del trabajo solicitado.

Estos valores son orientativos y están sujetos a ajustes, pudiendo ser inferiores o superiores al precio inicial estimado, según las características finales del pedido.

Información

# TARTAS PERSONALIZADAS CON FONDANT PARA CELEBRACIONES, BODAS Y COMPLEANOS

Sabores, precios y atención personalizada

En Dolce Alecrim transformamos cada celebración en un momento inolvidable. Nuestros pasteles con fondant se elaboran con los mismos sabores irresistibles mencionados en las páginas anteriores, excepto aquellos que contienen frutas frescas, garantizando siempre calidad, sabor y presentación impecable. Para conocer los precios, contáctanos a través de WhatsApp. Ten en cuenta que los valores pueden variar según la referencia, el diseño y la temática del pastel, ya que cada creación es única y hecha a medida.

Además, ofrecemos un servicio de atención totalmente personalizado, pensado para asesorarte en la elección del estilo perfecto de pastel para tu evento. Nuestro objetivo es que cada detalle refleje tu personalidad y haga que tu celebración sea tan especial como lo imaginaste.



# TRUFAS

TRUFA (Brigadeiros): pequeños bocados de placer

El brigadeiro es uno de los dulces más populares y apreciados en Brasil. Su versatilidad permite crear infinitas combinaciones de sabores y presentaciones, lo que lo convierte en un verdadero protagonista en cualquier celebración.

En Dolce Alecrim, con el paso del tiempo, hemos desarrollado una amplia variedad de sabores y decoraciones, transformando estas pequeñas delicias en auténticas explosiones de sabor, textura y belleza. No solo son deliciosos, sino también irresistiblemente atractivos a la vista, convirtiéndose en un detalle elegante y sofisticado para cualquier ocasión.

Su versatilidad permite crear mesas dulces compuestas exclusivamente por brigadeiros, en diferentes estilos, colores y sabores, capaces de satisfacer todos los gustos y sorprender a cada paladar.

Cada uno de nuestros brigadeiros es un pequeño lujo artesanal que eleva la experiencia de tu evento, aportando un toque de dulzura, originalidad y elegancia que nadie podrá olvidar.



**“Una colección de sabores irresistibles creados para deleitar todos los paladares.”**

- ◆ Chocolate con leche – El clásico favorito, cremoso y dulce.
- ◆ Chocolate semiamargo – Sabor intenso y equilibrado para paladares exigentes.
- ◆ Chocolate semiamargo con naranja – Un toque cítrico que realza el sabor del cacao.
- ◆ Cacahuete crocante – Textura irresistible con un toque crujiente.
- ◆ Coco con caramelo – Dulzura tropical con un final suave y caramelizado.
- ◆ Chocolate blanco – Delicado, cremoso y absolutamente irresistible.
- ◆ Café – Aroma intenso y sabor sofisticado para los amantes del café.
- ◆ Churros con dulce de leche – Inspirado en la tradición, dulce y reconfortante.
- ◆ Dos amores (chocolate blanco y negro) – El contraste perfecto en cada bocado.

- ✿ Limón – Fresco, ligero y sorprendentemente delicioso.
- ✿ Ferrero Rocher – Un clásico de la elegancia con sabor a avellanas y chocolate.
- ✿ Oreo – Crujiente y cremoso, un favorito para todas las edades.
- ✿ Leche en polvo con Nutella – Suave y cremoso con el irresistible sabor de la avellana.
- ✿ Crème brûlée – Dulce sofisticado con un toque de caramelo tostado.
- ✿ Romeo y Julieta (queso y guayaba) – Una combinación brasileña que enamora.
- ✿ Galletas Lotus – Sabor especiado y caramelizado en cada bocado.
- ✿ Banoffee – Mezcla perfecta de plátano, caramelo y galleta.
- ✿ Pistacho con Nutella – Elegancia y sabor intenso en una combinación única.
- ✿ Café con leche – Suave y equilibrado, ideal para acompañar el café.
- ✿ Cereza – Dulce, jugoso y con un toque afrutado irresistible.
- ✿ Uva – Refrescante, delicado y lleno de sabor natural.
- ✿ Ojo de suegra – Tradicional y exótico, con ciruela y coco.
- ✿ Camafeo de nueces – Elegancia clásica con el sabor noble de la nuez.
- ✿ Naranja con almendras y licor – Sofisticado, aromático y con un toque gourmet.



"Una colección de sabores irresistibles creados para deleitar todos los paladares."

Información

# TARTAS IMPRESCINDIBLES E HOSTELERIA DOLCE ALECRIM

- ◆ Tarta de lima con merengue y base de galleta – Un clásico irresistible: fresca, ligera y con el equilibrio perfecto entre el dulce y el ácido.
- ◆ Tarta de almendras con mousse de dulce de leche, caramelo salado y base de galleta – Una combinación elegante y deliciosa que conquista desde el primer bocado.
- ◆ Tarta de crema de pistacho y chocolate blanco – Suave, cremosa y sofisticada, ideal para los amantes de sabores refinados.
- ◆ Tarta de galleta y chocolate amargo con caramelo salado – Intensidad de cacao con el equilibrio perfecto del caramelo salado.
- ◆ Tarta de mousse de Oreo – Cremosa, deliciosa y con el inconfundible sabor de las galletas favoritas de todos.
- ◆ Tarta de mousse de galleta Lotus – Suave y aromática, con el sabor especiado y caramelizado de las emblemáticas galletas Lotus.
- ◆ Tarta de cacahuetes caramelizados – Textura crujiente, sabor profundo y un toque dulce que enamora.
- ◆ Tiramisu – Delicado postre italiano elaborado con suaves capas de bizcocho artesanal delicadamente impregnado en café espresso, acompañado de una sedosa crema de mascarpone y un toque sutil de cacao puro. Una experiencia sofisticada que combina tradición y elegancia en cada bocado.

Nuestras tartas están elaboradas con recetas artesanales y sabores irresistibles, pensadas para ofrecer una experiencia gourmet en cada bocado. A diferencia de los pasteles festivos tradicionales, estas tartas no están diseñadas para celebraciones con decoración personalizada ni para ser el centro de una mesa de cumpleaños o boda.

Se trata de postres elegantes y refinados, perfectos para compartir en reuniones familiares, comidas especiales o como un dulce final después de una cena.

👉 Todas nuestras tartas de esta categoría son productos estandarizados, disponibles en dos tamaños y elaboradas con la misma calidad, sabor y presentación que caracteriza a Dolce Alecrim. Estas creaciones son la opción ideal para quienes buscan una alternativa más ligera, práctica y sofisticada que un pastel tradicional, sin renunciar al sabor exquisito y a la presentación impecable.

## GALERIA DE FOTOS



# DOLCE IN COPPA

Dolce in Coppa:

Un refinado postre servido en elegantes copas, con delicadas capas de cremas sedosas y la textura suave y esponjosa de un bizcocho artesanal, fusionadas en perfecta armonía para un placer dulce y sofisticado.

## 2 Amores

Una irresistible combinación de cremas: intenso chocolate semiamargo y delicado chocolate blanco, creando un contraste seductor y perfectamente equilibrado en cada cucharada.

## Coco con Mango y Caramelo Salado

Exótica fusión de crema suave de coco con vibrante coulis de mango, coronada con un delicado toque de caramelo salado que realza cada matiz de sabor tropical.

## Crema de Piña y Coco

Una mezcla fresca y refinada donde la dulzura natural de la piña se encuentra con la suavidad sedosa del coco, ofreciendo una experiencia ligera y exquisita.

## Crema de Pistacho, Crema Blanca y Compota de Fresa

Capas armoniosas de crema de pistacho delicadamente tostado, crema blanca aterciopelada y una compota artesanal de fresas que aporta frescura y elegancia.

## Crema Blanca con Compota de Frutas Rojas

La suavidad de la crema blanca se realza con el carácter vibrante y ligeramente ácido de una compota de frutos rojos, creando un equilibrio sofisticado y refrescante.

## Crema de Chocolate con Crema de Lotus

Un encuentro exquisito entre la intensidad del chocolate cremoso y la dulzura especiada de la crema Lotus, una combinación gour

## Lima con Merengue y Galleta

Una combinación fresca y sofisticada en la que la acidez vibrante de la crema de lima se equilibra con la ligereza sedosa del merengue italiano y el delicado crujir de una base de galleta artesanal. Un postre elegante y refrescante que despierta los sentidos.

## GALERIAS DE FOTOS



Los Dolce in Coppa pueden presentarse en una cuidada selección de copas con distintos formatos y diseños, elaboradas en vidrio o en materiales especiales, según las necesidades y preferencias de cada cliente. Cada detalle puede adaptarse para realzar la experiencia y la presentación del postre. Para obtener asesoramiento personalizado o información adicional, le invitamos a ponerse en contacto con nuestro equipo.

# Biscochos caseiros

- ✿ Bizcocho de zanahoria Un clásico irresistible, suave y esponjoso, hecho con zanahorias frescas. Puedes disfrutarlo con cobertura de chocolate cremosa o sin cobertura, resaltando su sabor natural y delicado.
- ✿ Bizcocho de limón Delicado y aromático, elaborado con jugo de limón natural. Disponible con un glaseado de azúcar fino y brillante o sin glaseado, para un sabor más puro y refrescante.
- Bizcocho de naranja con trozos de chocolate La combinación perfecta entre el sabor cítrico de la naranja y el toque dulce del chocolate. Puedes elegirlo con trozos de chocolate para un contraste irresistible o sin chocolate para un sabor más ligero y tradicional
- Bizcocho de galleta lotus Una propuesta original con el inconfundible sabor de las galletas Lotus. Se puede disfrutar con una capa suave de crema Lotus o sin crema, manteniendo su sabor auténtico y especiado
- Bizcocho de chocolate Rico, intenso y lleno de sabor. Disponible con cobertura de chocolate fundido para una experiencia más indulgente o sin cobertura, ideal para quienes prefieren un placer más sencillo.