

Tortas Especiales



Crea tu torta
PERSONALIZADA
paso a paso



LAS NEGRAS
REPOSTERÍA

PERSONALIZA TU TORTA

PASO 1: SABOR

(Escoge 1)

- Vainilla
- Chocolate
- Vainilla Chocolate
- Vainilla Fresa
- Festival
(vainilla, fresa y chocolate)
- Torta Negra Envinada
(pasas, brevas y nueces)

PASO 2: TAMAÑO

(Escoge 1)

- 12 porciones redonda
- 20 porciones redonda
- 20 porciones cuadrada
- 30 porciones redonda
- 40 porciones cuadrada
- 60 porciones redonda
- 80 porciones cuadrada
- 100 porciones cuadrada
(solo torta negra envinada)

PASO 3: RELLENO

(Escoge 1)

- Arequipe
- Chocolate

PASO 4: DECORACIÓN

(Escoge 1)

- Decoración en pastillaje
(pasta lisa en azúcar)
- Decoración en crema
(mantequilla)

PASO 5: EXTRAS (Opcional)

- Figuras en mazapán
- Mazapán 13 cm
- Mazapán 10 cm
- Figuras en pastillaje (Solo figuras planas)
- Edible (Imágenes impresas en papel de arroz comestible)
- Impresión en papel fotográfico
(Imágenes impresas en papel fotográfico NO comestible)



PIDE TU TORTA  **312 821 0654**

*Todas las decoraciones son realizadas al estilo de Las Negras Repostería, no copiamos otros diseños, solo se usan como referencia.

TIPOS DE DECORACIONES

PASTILLAJE



CREMA



FIGURAS MAZAPÁN



FIGURAS PASTILLAJE



EDIBLE



PAPEL FOTOGRAFICO

