

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)
- Bizcocho de novia

## 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
- 120 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 FOTOGRÁFICO

