

Menu



BAKE IT

CONFEITARIA VEGANA





BAKE IT

CONFEITARIA VEGANA

Para facilitar o processo de encomenda, ao entrar em contato conosco informe:

- Nome
- Telefone para contato
- Dia e horário aproximado que gostaria de retirar sua encomenda (retornaremos sobre a disponibilidade)
- Produtos que gostaria de encomendar
- Suas dúvidas com relação à encomenda

Alergênicos: Apesar de NÃO utilizarmos ingredientes de origem animal todos os nossos produtos podem conter ou contém traços de leite, oleaginosas (castanha do pará, de caju, nozes, avelãs, amendoim, etc), trigo, soja e ovo. Todos os nossos produtos contém glúten. Sendo assim não são indicados para pessoas alérgicas, celíacas ou com forte restrição à estes ingredientes.

Como encomendar: Encomendas pequenas precisam ser realizadas com pelo menos 4 dias de antecedência, encomendas maiores para festas, coquetéis, bolos personalizados, entre outros, precisam ser realizadas com pelo menos 7 dias de antecedência. O agendamento será feito levando em consideração disponibilidade em nossa agenda. Os pedidos devem ser feitos exclusivamente através do WhatsApp 41- 9 9227-4107

Pagamento: Para encomendas acima de R\$100,00 é necessário o pagamento de 50% do valor adiantado para a confirmação através de picpay, pix ou transferência bancária. No dia da entrega/retirada o pagamento pode ser feito através de pix, picpay, transferência ou cartão de débito ou crédito.

Retirada: A retirada é feita em nosso endereço com dia e hora agendados. Endereço: Av. Manoel Ribas, 2636. Sala 2 - Interfone da Bake It.

 bakeit.com.br

 41 99227 4107

 @bakeitdeliciasvegnas

 [bakeitdeliciasvegnas](https://www.facebook.com/bakeitdeliciasvegnas)

Conheça nossos ingredientes:

Leite, creme de leite, leite condensado e doce de leite:

A base da nossa confeitaria é a castanha de caju natural sem sal, essa oleaginosa tem um sabor suave que não deixa gosto residual nas receitas e proporciona uma textura incrível. Produzimos o leite de castanha de caju e a partir dele os outros preparos e por isso a palavra "Artesanal" é tão importante na nossa confeitaria. O leite condensado e o doce de leite são cozidos até atingir a textura ideal, transformando todos os produtos da Bake It em receitas exclusivas que carregam muito carinho e estudos.

Chocolates:

Utilizamos principalmente 3 tipos de chocolate:

- Meio amargo nacional da marca Genuine é o mais utilizado, um chocolate muito saboroso ideal para quem prefere menos intensidade
- Chocolate belga Callebaut 50,7% cacau para quem gosta do sabor um pouco mais intenso do chocolate com a qualidade ímpar da marca
- Chocolate branco artesanal da Bake It é uma receita criada por nós e produzida em nossa cozinha de maneira completamente artesanal, feito com manteiga de cacau e uma mistura de leites vegetais em pó

Ganache x Brigadeiro:

Ganache normalmente é feito da mistura de chocolate com creme leite, podendo utilizar outros líquidos como água, sucos, leites, etc. Aqui na Bake It fazemos nossa ganache com creme de leite ou leite de castanha de caju ou leite de coco, dependendo do objetivo. O brigadeiro é a popular receita brasileira feita com leite condensado, aqui utilizamos nosso leite condensado de castanha de caju.

BakeItCream:

Essa cobertura é mais uma de nossas receitas exclusivas, feita com chantilly, leite em pó de coco e de soja, chocolate branco artesanal e leite condensado de castanha de caju. Foi criada com inspiração no chantininho, cobertura brasileira que mistura chantilly e leite em pó.



 bakeit.com.br

 41 99227 4107

 @bakeitdeliciasvegnas

 [bakeitdeliciasvegnas](https://www.facebook.com/bakeitdeliciasvegnas)

Bolos Cobertos com Bake It Cream

Receita exclusiva da Bake It inspirada na famosa cobertura chantininho. Nosso BakeItCream é uma cobertura cremosa feita com chantilly, leite em pó vegetal e os dois ingredientes diferenciais: Nosso chocolate branco artesanal e leite condensado de castanha de caju.

Permite diversos estilos de decoração, das mais simples até as mais complexas, com possibilidade de composição com flores, pasta americana entre outros e pode ser feita em qualquer bolo recheado de nosso cardápio.

Envie sua ideia para transformarmos em bolo!

Solicite orçamento pelo Whats 41-92274107



BAKE IT

CONFEITARIA VEGANA



Naked Cakes



BAKE IT

CONFEITARIA VEGANA




BAKE IT

Foto: Naked cake com decoração personalizada com flores naturais

Naked Cakes

Massa e recheio aparentes finalizados com a cobertura em cima e decoração.
nossos bolos são cobrados por peso, o total é calculado quando o bolo estiver pronto.
Pode ocorrer variação de até 30% do peso pedido dependendo do sabor / combinação

Mais pedidos

Cookies n´Cream:

Massa: Chocolate em pó 50% cacau
Recheio: Brigadeiro branco com cookies
Cobertura: Brigadeiro branco
Decoração: Pedacinhos de cookies de chocolate

Valor: R\$130,00 o kg
pedido mínimo 1 kg

Brigadeiro de Limão Siciliano com Amêndoas Caramelizadas:

Massa: Baunilha
Recheio: Brigadeiro de limão siciliano com amêndoas caramelizadas
Cobertura: Brigadeiro de limão siciliano
Decoração: Amêndoas caramelizadas

Valor: R\$150,00 o kg
pedido mínimo 1 kg

Quatro Leites:

Massa: Chocolate em pó 50% cacau
Recheio: Quatro Leites
Cobertura: Ganache de Chocolate Meio Amargo
Decoração: Pedacinhos de cookies de chocolate

Valor: R\$140,00 o kg
pedido mínimo 1 kg

Red Velvet com Geléia de Frutas

Vermelhas:

Massa: Red Velvet
Recheio: Brigadeiro de chocolate branco e geléia de frutas vermelhas
Cobertura: Brigadeiro de chocolate branco
Decoração: Morangos

Valor: R\$155,00 o kg
pedido mínimo 1,2 kg



Para decorações especiais solicite orçamento.

Naked Cakes

Massa e recheio aparentes finalizados com a cobertura em cima e decoração.

nossos bolos são cobrados por peso, o total é calculado quando o bolo estiver pronto.
Pode ocorrer variação de até 30% do peso pedido dependendo do sabor / combinação

Chocolatudo Meio Amargo:

Massa: Chocolate em pó 50% cacau
Recheio: Brigadeiro de chocolate meio amargo
Cobertura: Ganache de chocolate meio amargo
Decoração: Granulado e Morangos

Valor: R\$135,00 o kg
pedido mínimo 1,2 kg

Chocolatudo Belga:

Massa: Chocolate em pó 50% cacau
Recheio: Brigadeiro de Callebaut 50,7%
Cobertura: Ganache de Callebaut 50,7%
Decoração: Granulado

Valor: R\$145,00 o kg
pedido mínimo 1 kg

Brigadeiro Trufado:

Massa: Cacau em pó 100%
Recheio: Brigadeiro trufado de blend de chocolate meio amargo e belga com conhaque
Cobertura: Ganache meio amarga trufada
Decoração: Chips de chocolate

Valor: R\$145,00 o kg
pedido mínimo 1 kg

Brigadeiro de Nozes:

Massa: Baunilha com especiarias
Recheio: Brigadeiro branco com nozes
Cobertura: Ganache de chocolate meio amargo
Decoração: Nozes

Valor: R\$130,00 o kg
pedido mínimo 1 kg

Substituições

Opções de massa:

- Chocolate em pó 50% cacau (a mais pedida)
- Cacau 100%
- Baunilha / Baunilha com Canela / Baunilha com Especiarias
- Red Velvet (Massa de baunilha e cacau colorida com corante artificial)
- Cenoura: + R\$5,00 no valor do quilo
- Cacau sem trigo (contém glúten por contaminação cruzada): + R\$10,00 no valor do quilo

Opções de decoração:

- Granulado
- Coco Ralado
- Nozes
- Pedacinhos de Cookies de Chocolate
- Brigadeiros de Choco. Meio Amargo: +R\$10,00 no valor do quilo
- Morangos: + R\$5,00 no valor do quilo

• Bolos finalizados com morangos e/ou brigadeiros têm maior variação do peso pedido

Escolha até duas opções

Mini Naked

Massa e recheio aparentes finalizados com a cobertura em cima e decoração.
Ideal para pequenas comemorações!

Monte o seu!

Valor inicial: R\$130,00 o quilo

(tamanho único: aprox. 700g a 900g dependendo da combinação)

**Escolha sua
massa:**

- Chocolate em pó 50% cacau
- Baunilha

**Escolha seu
recheio:**

- Brigadeiro de Chocolate Meio Amargo
- Brigadeiro Branco com Nozes
- Brigadeiro Branco com Cookies

**Escolha sua
cobertura:**

- Brigadeiro Cremoso de Chocolate Meio Amargo
- Ganache de Chocolate Meio Amargo
- Brigadeiro de Chocolate Branco: + **R\$5,00** no valor do quilo

**Escolha sua
decoração:**

Escolha
uma opção

- Granulado
- Coco Ralado
- Nozes
- Pedacinhos de Cookies de Chocolate
- Morangos: + **R\$5,00** no valor do quilo



Para decorações especiais solicite orçamento.

Bolos Cobertos



Foto: Belga & Caramelo


BAKE IT
CONFITARIA VEGANA

Bolos Cobertos - Sabores Tradicionais

Bolo inteiro coberto com decoração padrão de cada sabor

nossos bolos são cobrados por peso, o total é calculado quando o bolo estiver pronto.
Pode ocorrer variação de até 30% do peso pedido dependendo do sabor / combinação

Brigadeiro Coberto:

Massa: Chocolate em pó 50% cacau
Recheio: Brigadeiro de chocolate meio amargo
Cobertura: Ganache de Chocolate Meio Amargo
Decoração: Granulado e Brigadeiros

Valor: R\$140,00 o kg
pedido mínimo 1,2 kg

Trufado Coberto:

Massa: Chocolate em pó 50% cacau
Recheio e Cobertura: Ganache trufada de chocolate meio amargo
Decoração: Trufinhas

Valor: R\$140,00 o kg
pedido mínimo 1,2 kg

Chocolate com Morango Coberto:

Massa: Chocolate em pó 50% cacau
Recheio: Ganache de chocolate meio amargo e morangos frescos
Cobertura: Ganache de Chocolate Meio Amargo
Decoração: Morangos

Valor: R\$150,00 o kg
pedido mínimo 1,5 kg

Morango & Creme de Confeiteiro:

Massa: Baunilha
Recheio: Creme de confeiteiro e morangos frescos
Cobertura: Chantilly
Decoração: Morangos

Valor: R\$150,00 o kg
pedido mínimo 1 kg



Para decorações especiais solicite orçamento.

Bolos Cobertos - *Sabores Especiais*

Bolo inteiro coberto com decoração padrão de cada sabor
nossos bolos são cobrados por peso, o total é calculado quando o bolo estiver pronto.
Pode ocorrer variação de até 30% do peso pedido dependendo do sabor / combinação

Pistache com Geléia:

Massa: Baunilha com raspas de limão
Recheio: Brigadeiro de pistache e geléia de framboesa
Cobertura: BakeltCream saborizado com geléia de framboesa
Decoração: BakeltCream

Valor: R\$180,00 o kg
pedido mínimo 1 kg

Black Velvet:

Massa: Cacau black
Recheio: Brigadeiro de baunilha com pedaços de bolacha oreo
Cobertura: BakeltCream
Decoração: BakeltCream

Valor: R\$160,00 o kg
pedido mínimo 1,5 kg

Belga & Caramelo:

Massa: Cacau 100%
Recheio: Brigadeiro de chocolate belga Callebaut 50,7% cacau com caramelo salgado e nozes caramelizadas
Cobertura: Ganache de chocolate meio amargo
Decoração: Drip de ganache

Valor: R\$170,00 o kg
pedido mínimo 1,5 kg

Brigadeiro Brûlée:

Massa: Baunilha
Recheio: Brigadeiro de chocolate branco & baunilha com açúcar maçaricado
Cobertura: BakeltCream de baunilha
Decoração: BakeltCream

Valor: R\$170,00 o kg
pedido mínimo 1 kg



Para decorações especiais solicite orçamento.



BAKE IT

CONFEITARIA VEGANA

*Brigadeiros
& Doces*

Foto: Brigadeiro de Chocolate Branco

Brigadeiros

Valor por unidade

Pedido mínimo: **25 unidades de cada sabor**

Peso da unidade: Entre 11g e 14g dependendo do sabor

| | |
|---|---------|
| Chocolate Meio Amargo: | R\$1,50 |
| Chocolate Meio Amargo com Cereja: | R\$2,00 |
| Chocolate Meio Amargo com Nozes: | R\$2,00 |
| Chocolate Meio Amargo com Avelã: | R\$2,00 |
| Chocolate Amargo Belga Callebaut 50,7%: | R\$2,00 |
| Beijinho: | R\$1,50 |
| Branco com Damasco: | R\$2,00 |
| Branco com Abacaxi: | R\$1,80 |
| Chocolate Branco Artesanal: | R\$2,20 |
| Dois Amores: | R\$2,50 |

Brigadeiros Especiais

| | |
|--|---------|
| Chocolate Meio Amargo com Confete Coloreti: - Aprox. 18g | R\$3,00 |
| Brigadeiro Recheado: Casquinha de callebaut 54% recheada com caramelo salgado e envolta com brigadeiro de chocolate meio amargo - Aprox. 28g (verifique disponibilidade) | R\$5,00 |

Bombons

Valor por unidade

Pedido mínimo: **25 unidades de cada sabor**

Chocolate utilizado nas casquinhas: Callebaut 50,7%

Peso aproximado: 25g a 30g

| | |
|---|----------------|
| Bombom de Geleia de Morango com Brigadeiro de Chocolate Branco: | R\$3,50 |
| Bombom de Uva: | R\$3,50 |
| Bombom de Cereja: | R\$3,50 |
| Camafeu de Nozes (banhado em glacê de açúcar): | R\$3,50 |

Mini Trufas - com conhaque

Valor por unidade

Pedido mínimo: **25 unidades de cada sabor**

Chocolate utilizado nas casquinhas: callebaut 50,7%

Peso aproximado: 20g

| | |
|-----------------------------------|----------------|
| Chocolate Meio Amargo: | R\$3,00 |
| Chocolate Meio Amargo com Café: | R\$3,10 |
| Chocolate Amargo Callebaut 50,7%: | R\$3,50 |





Brownies

Brownie de Nozes:

Nosso clássico Brownie de Chocolate Meio-Amargo com pedacinhos de chocolate e Nozes. Opcional: Cobertura de ganache de chocolate meio amargo (+R\$15,00)

Valor: R\$90,00 - 20x20cm

Brownie de Oreo:

Brownie de Chocolate Meio-Amargo e Belga com pedacinhos de chocolate e bolacha Oreo.

Valor: R\$100,00 - 20x20cm

Brownie Belga:

Brownie de Chocolate Callebaut 50,7% cacau com pedacinhos de chocolate. Opcional: Cobertura de ganache de chocolate 50,7% cacau (+R\$20,00)

Valor: R\$100,00 - 20x20cm

**BAKE IT**
CONFEITARIA VEGANA

Bolos Simples

Bolo sem recheio, perfeito para o café da tarde ou uma reunião com amigas.

Escolha o formato, massa, cobertura e finalização.

nossos bolos são cobrados por peso, o total é calculado quando o bolo estiver pronto.
Pode ocorrer variação de até 30% do peso pedido dependendo do sabor / combinação

Monte o seu!

Valor inicial: R\$50,00 o quilo

**Escolha o
formato:**

- Redondo - tamanhos disponíveis: 1kg ou 1,5kg aprox.
- Redondo com furo no meio - aprox. 1kg
- Piscininha formato coração - aprox. 1,2kg

**Escolha sua
massa:**

- Chocolate em pó 50% cacau (a mais pedida)
- Cacau 100%
- Baunilha / Baunilha com Canela / Baunilha com Especiarias
- Red Velvet (Massa de baunilha e cacau com corante artificial): + R\$5,00 no valor do quilo
- Cenoura: + R\$10,00 no valor do quilo

**Escolha sua
cobertura:**

- Brigadeiro cremoso de Chocolate Meio Amargo: + R\$10,00 no valor do quilo
- Ganache de Chocolate Meio Amargo:
+ R\$10,00 no valor do quilo
- Brigadeiro cremoso de Chocolate Belga:
+ R\$15,00 no valor do quilo
- Ganache de Chocolate Belga:
+ R\$15,00 no valor do quilo
- Brigadeiro de Chocolate Branco:
+ R\$15,00 no valor do quilo

**Escolha sua
finalização:**

- Granulado
- Coco Ralado
- Nozes
- Pedacinhos de Cookies de Chocolate
- Morangos: + R\$10,00 no valor do quilo

