



**PAULA
& GABI**
SWEET DESIGN

www.paulaegabi.com.br | WhatsApp 98504 4455 | @paulaegabichocolate
11 3742 2570 | paulaegabi@uol.com.br | R. Dom Armando Lombardi, 449, São Paulo
1 305 319 9493 | usapaulaegabi@gmail.com | 2128 NE 123st - North Miami

Bombons

Formatos:
quadrado, redondo,
coração e especiais

Recheios:
brigadeiro
bruxinha
doce de leite
frutas vermelhas
laranja
meio amargo
nutella
pistache
puxa de amêndoa

Caixinha de chocolate

Recheios:
brigadeiro duo
cheese cake com morango
romeu e julieta
mousse de maracujá

Trufas

Recheios:
brigadeiro crocante
cappuccino
cereja
cookies and cream
limão siciliano
paçoca
pão de mel
tradicional



Doces

camafeu de nozes

casadinho de coração com doce de leite

cocadinha

damasco recheado com doce de leite

doce de leite fondado com damasco

doce de ovos com amêndoa

morango e damasco coberto com chocolate

ninhos de ovos

trouxinha de coco

Brigadeiros

brigadeiro brullé

brigadeiros com frutas

vermelhas

brigadeiro de limão siciliano

com suspiro

brigadeiro de nutella

brigadeiro de pistache



Bolos

pão de ló tradicional ou
chiffon de chocolate
bolo de nozes com baba
de moça

Recheios:

baba de moça
bem casado
brigadeiro
brigadeiro de limão
siciliano
brullée
coco
creme inglês com damasco
creme inglês com morango
doce de leite com nozes
mousse de chocolate preto
ou branco
mousse de pistache

Tipos:

pasta americana decorado
naked cake com frutas ou
flores

