



Eventos



est. 1998

PANADERÍA

DUQUE



Tamaños

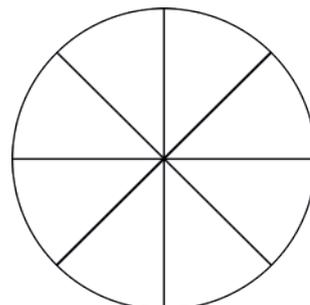
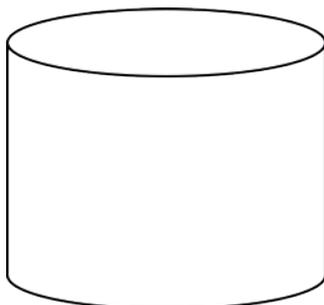
1. *Tamaños*



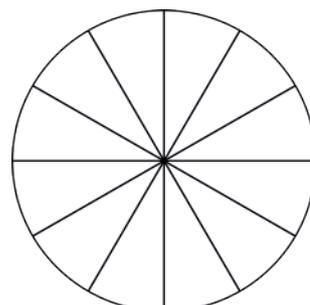
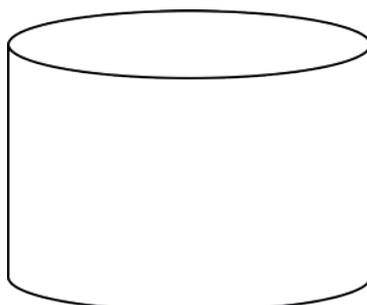
*World-Class
Cake Recipes™*

Pasteles pequeños

8 personas
Ø: 17 cm, h: 9 cm



12 personas
Ø: 20 cm, h: 9 cm



18 personas
Ø: 24 cm, h: 9 cm

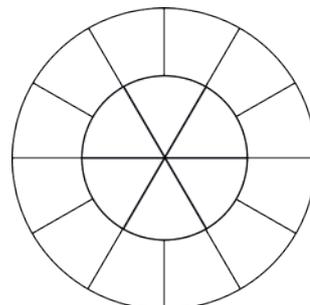
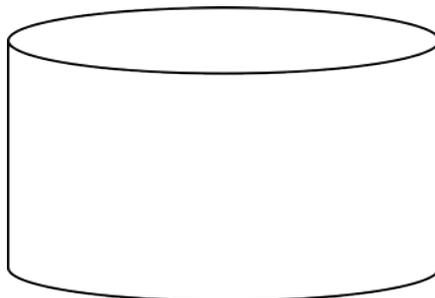


Diagrama recomendado para la distribución de porciones

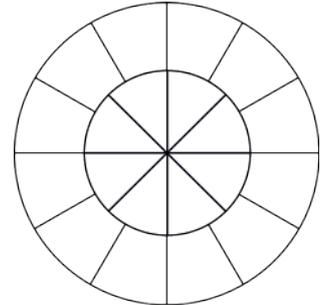
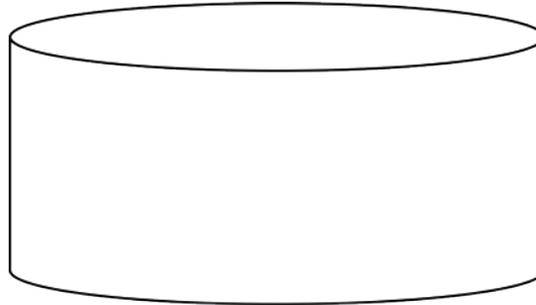
1. Tamaños



World-Class
Cake Recipes™

Pasteles medianos

a)

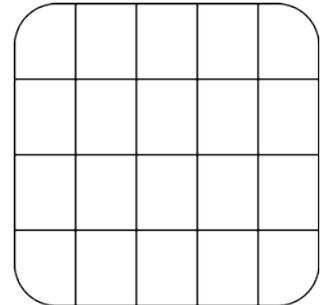
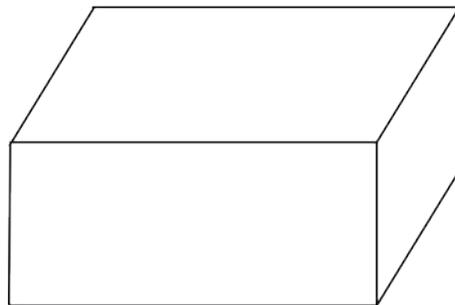


20 personas

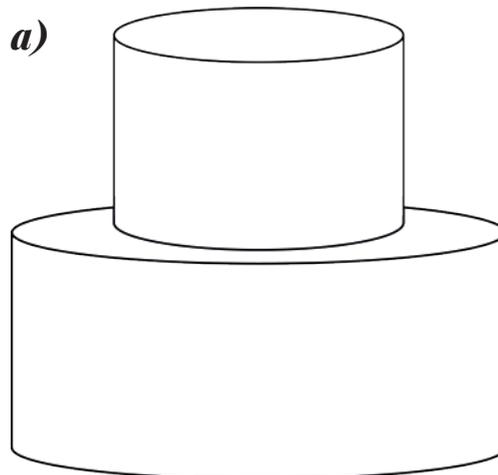
a) Ø: 25 cm, h: 11 cm

b) l x w: 25 x 25 cm

b)



a)



30 personas

a) 10p + 20p

b) l x w: 37 x 26 cm

h: 8 cm

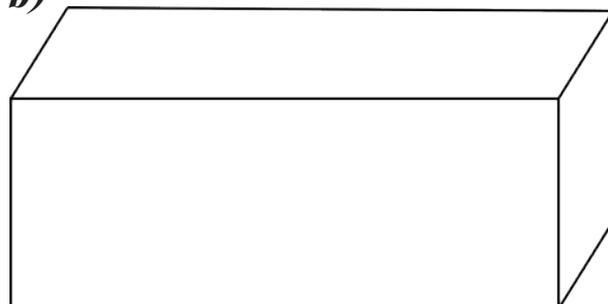
40 personas

a) 10p + 30p

b) l x w: 42 x 32cm

h: 8 cm

b)



50 personas

a) 20p + 30p

b) l x w: 44 x 32cm

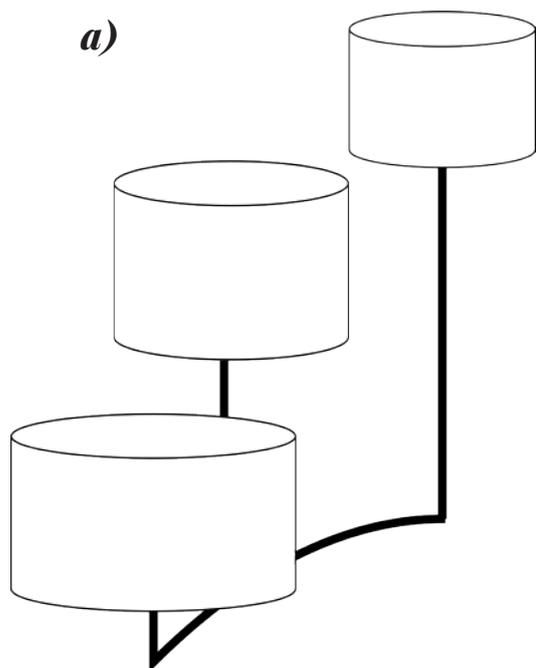
h: 11 cm

1. *Tamaños*

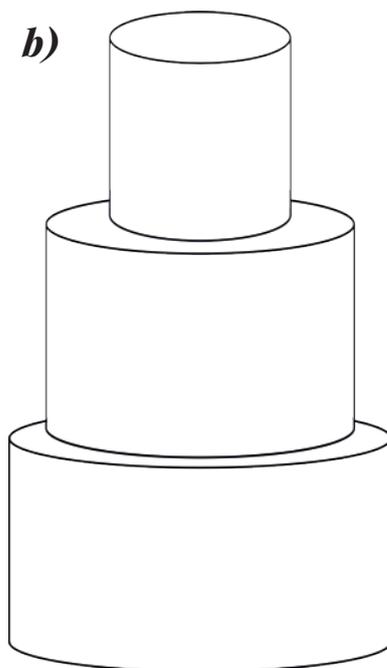


*World-Class
Cake Recipes™*

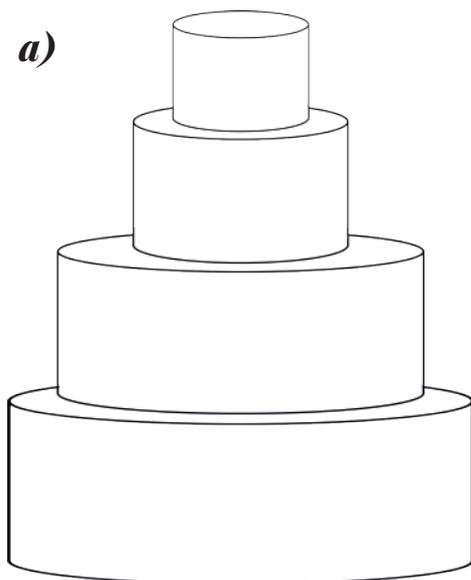
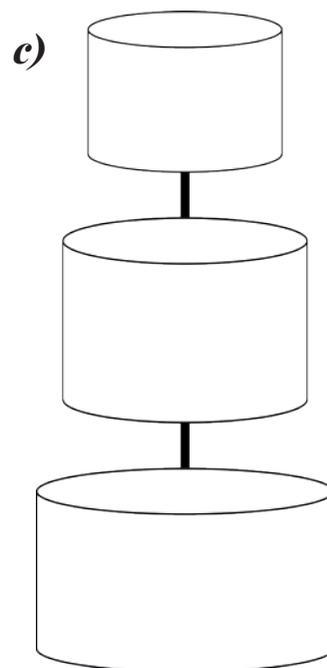
Pasteles 60 a 90 personas



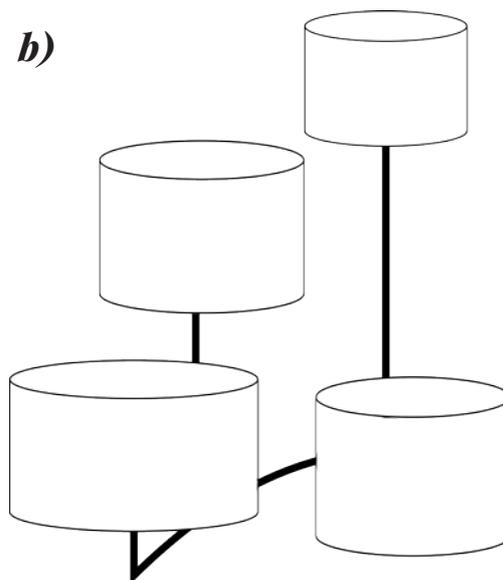
60 personas
 $12p + 18p + 30p$



70 personas
 $10p + 30p + 30p$



80 personas
 $12p + 18p + 20p + 30p$



90 personas
 $10p + 20p + 30p + 30p$

1. *Tamaños*

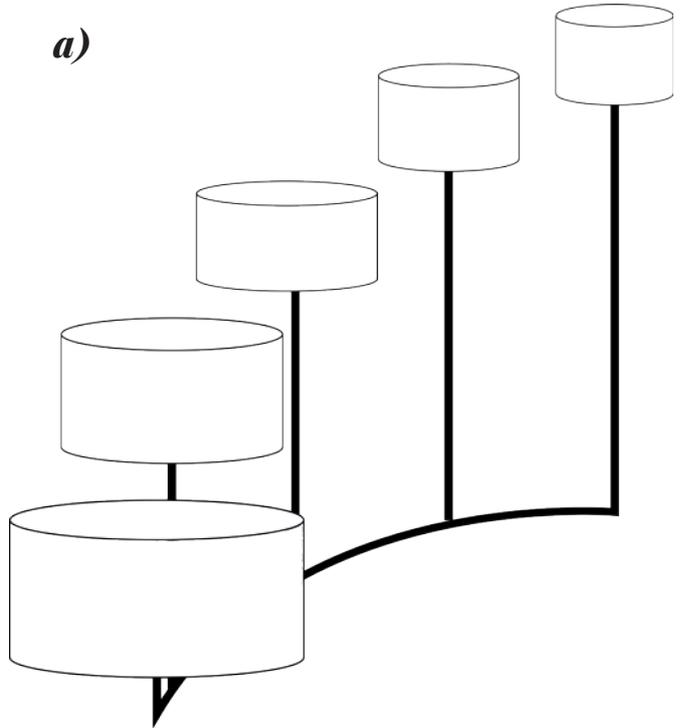


*World-Class
Cake Recipes™*

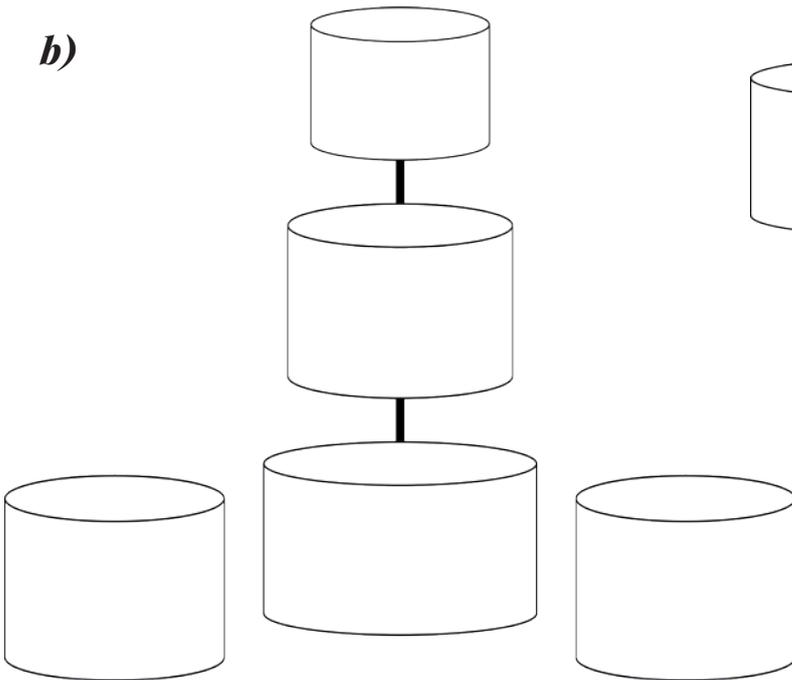
Pasteles para 100 personas

100 personas
 $12p + 18p + 20p + 20p + 30p$

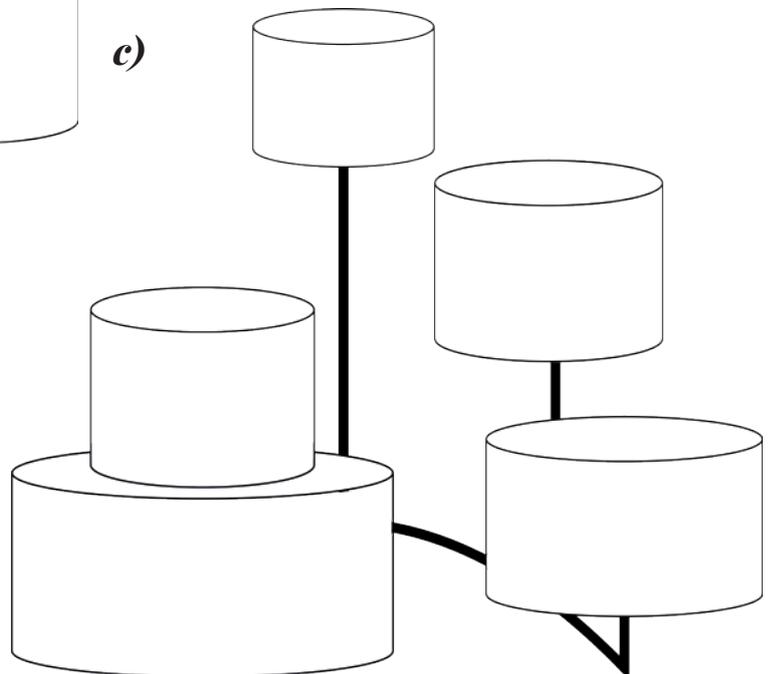
a)



b)



c)

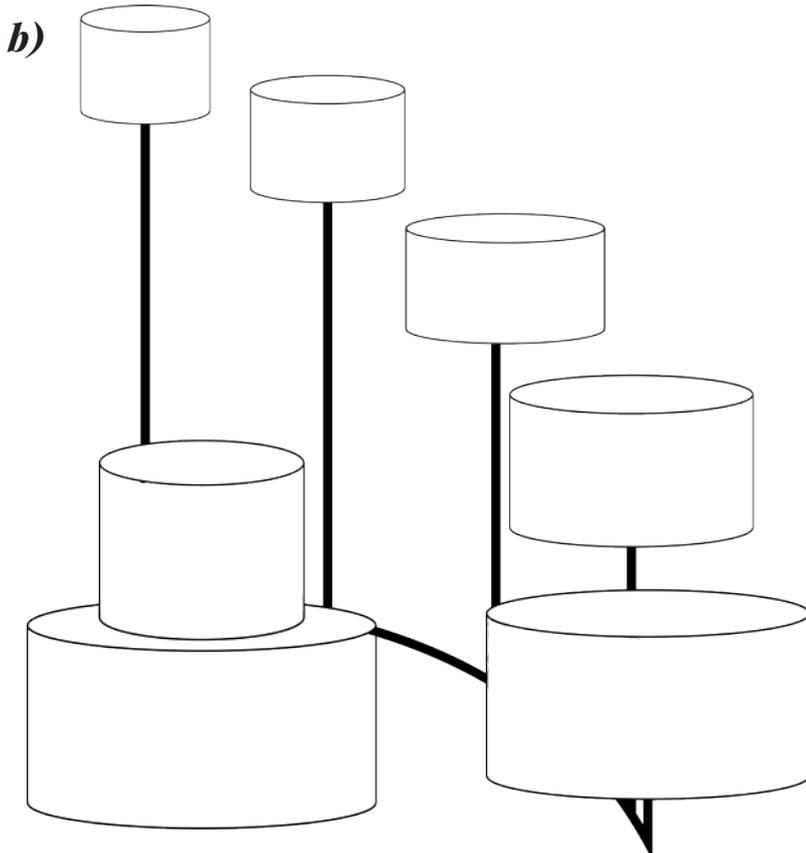
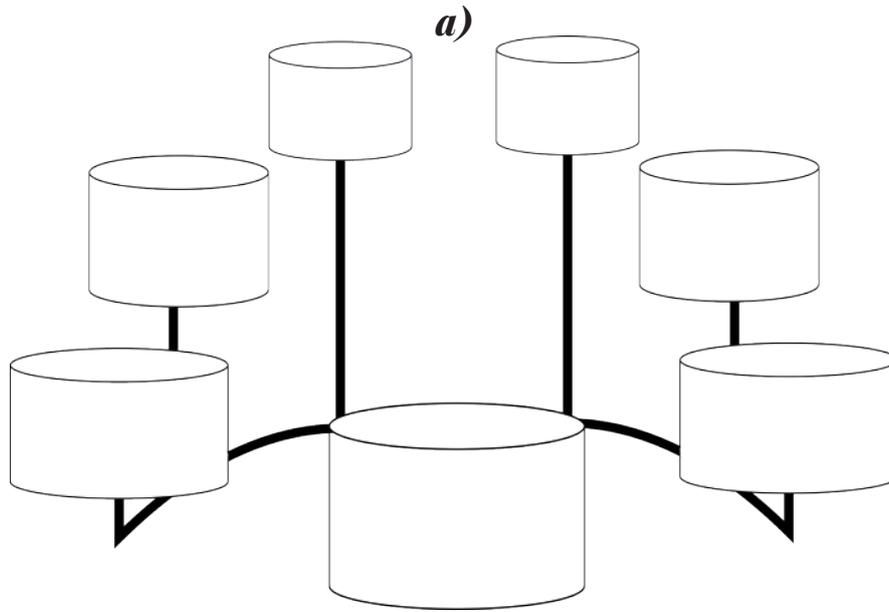


1. *Tamaños*



*World-Class
Cake Recipes™*

Pasteles para 150 personas



150 personas

a) $2 \times 10p + 2 \times 20p + 3 \times 30p$

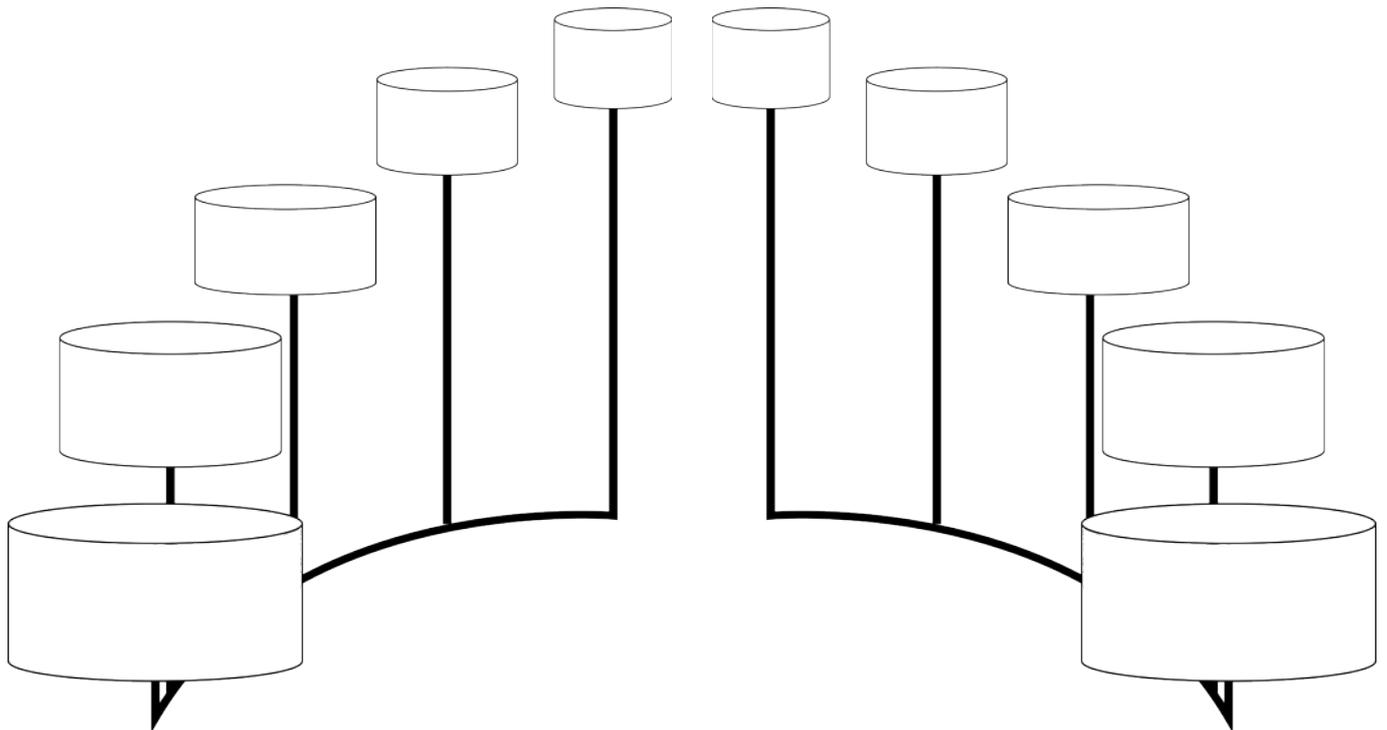
b) $12p + 18p + 3 \times 20p + 2 \times 30p$

1. *Tamaños*



*World-Class
Cake Recipes™*

Pasteles para 200 personas



200 personas

2 x 12p + 2 x 18p + 4 x 20p + 2 x 30p



Para eventos con pasteles de más de 200 personas, por favor, consulte con nuestro vendedor. Estamos encantados de personalizar su experiencia y asegurarnos de satisfacer todas sus necesidades

-est. 1998-

PANADERÍA

DUQUE



Pasteles

2. Pasteles



World-Class
Cake Recipes™

Vainilla - Chocolate



Descripción:

El pastel marmoleado de vainilla y chocolate es una deliciosa creación que combina las suaves notas de la vainilla con el rico sabor del chocolate en un patrón visualmente atractivo. Este postre presenta capas de masa donde se entrelazan las mezclas de vainilla y chocolate, creando un patrón marmoleado distintivo. La textura es tierna y húmeda, y cada porción ofrece una experiencia que combina la dulzura clásica de la vainilla con la intensidad reconfortante del chocolate. Perfecto para aquellos que desean disfrutar de lo mejor de ambos mundos en un solo bocado.

Crema característica:

La versatilidad del pastel marmoleado permite al cliente complementar al mismo con todas las cremas existentes; siendo su principal opción la crema chantilly.

Relleno Tradicional:

Siendo el pastel marmoleado atemporal, su relleno depende enteramente de la desición del cliente. Sus opciones varían entre frutas, mermeladas hasta dulce de leche o incluso crema pastelera.

Tamaños disponibles:

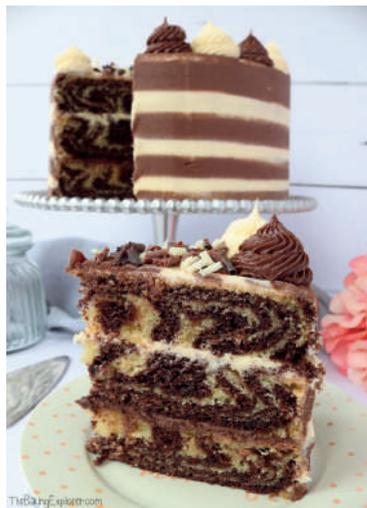
Todos los tamaños disponibles.

Apilamiento de pasteles:

Máximo tres pasteles.

Refrigeración:

No requiere refrigeración.



2. Pasteles



World-Class
Cake Recipes™

Red Velvet



Descripción:

El pastel Red Velvet, en esta versión, incorpora remolacha para intensificar su color rojo característico y agregar una nota sutilmente terrosa y dulce al sabor. Además de los ingredientes clásicos como harina, azúcar, cacao en polvo, mantequilla, huevos, suero de leche y vinagre, la remolacha se suma a la mezcla, proporcionando un matiz adicional tanto en color como en sabor. Este pastel se complementa con un glaseado cremoso de queso, creando una combinación única de dulzura, cacao, acidez y el toque distintivo de la remolacha.

Crema característica:

El glaseado de crema de queso, que suele cubrir el pastel Red Velvet, agrega una capa adicional de sabor cremoso, con un toque agrídulce que complementa perfectamente la dulzura del pastel.

Relleno Tradicional:

La crema de queso utilizada para el relleno del Red Velvet generalmente está compuesta de queso crema, mantequilla, azúcar glas y, a veces, extracto de vainilla. Esta combinación crea un glaseado suave y untuoso que se extiende entre las capas del pastel y se utiliza también para cubrir toda la superficie exterior.

Tamaños disponibles:

Todos los tamaños disponibles.

Apilamiento de pasteles:

Máximo tres pasteles.

Refrigeración:

Requiere refrigeración.



2. Pasteles



World-Class
Cake Recipes™

Selva Negra



Descripción:

La Selva Negra es un clásico pastel de origen alemán conocido por su exquisita combinación de sabores. Este postre destaca por capas de bizcocho de chocolate húmedo, intercaladas con generosas porciones de nata montada y cerezas. Tradicionalmente, se agrega licor de cereza (Kirsch) para realzar los sabores y dar un toque distintivo. La capa exterior del pastel suele estar decorada con virutas de chocolate o crema chantilly. La Selva Negra ofrece una armoniosa mezcla de texturas y una experiencia gustativa única que ha cautivado los paladares durante generaciones.

Crema característica:

La crema característica en la Selva Negra es la nata montada, también conocida como crema chantilly. Esta crema es ligera y aireada, y se monta batiendo crema de leche (nata) con azúcar hasta alcanzar una consistencia firme. En la Selva Negra, la nata montada se utiliza para rellenar y cubrir el pastel, creando capas suaves y añadiendo una textura cremosa a la combinación de sabores.

Relleno Tradicional:

El relleno tradicional de la Selva Negra generalmente consiste en capas alternadas de crema chantilly y cerezas. Además, puede incluir licor de cereza, especialmente Kirsch, para agregar un sutil sabor a cereza y humedecer el bizcocho.

Tamaños disponibles:

Todos los tamaños disponibles.

Apilamiento de pasteles:

No se puede apilar.

Refrigeración:

Requiere refrigeración.



2. Pasteles



World-Class
Cake Recipes™

Manzana y Nueces



Descripción:

El pastel de manzana y nueces es un deleite reconfortante que combina la suavidad y jugosidad de las manzanas con la textura crujiente y el sabor terroso de las nueces. El bizcocho, usualmente aromatizado con canela y especias, sirve de base para las manzanas tiernas y las nueces picadas, creando una armonía perfecta entre la dulzura frutal y la riqueza de las nueces. Este pastel ofrece una experiencia reconfortante y llena de sabores, ideal para disfrutar en cualquier ocasión.

Crema característica:

La crema característica para el pastel de manzana y nueces es el glaseado de queso crema con brandy. Este glaseado aporta una rica cremosidad y un toque de sabor adicional gracias al brandy.

Relleno Tradicional:

El relleno tradicional del pastel de manzana y nueces suele consistir en capas de manzanas caramelizadas y nueces. Las manzanas, cortadas en rodajas finas o en trozos pequeños, se cocinan con azúcar y especias hasta que se vuelven tiernas y caramelizadas.

Tamaños disponibles:

Todos los tamaños disponibles.

Apilamiento de pasteles:

No se puede apilar.

Refrigeración:

No requiere refrigeración.



Contiene nueces



2. Pasteles



World-Class
Cake Recipes™

Pistacho



Descripción:

El pastel de pistacho es una deliciosa creación que destaca por su distintivo sabor a pistacho. La masa, suavemente aromatizada con este fruto seco, resulta en un bizcocho tierno y húmedo. Complementado con un glaseado de pistacho o decoraciones de pistachos picados, este pastel ofrece una experiencia única y deliciosa para aquellos que aprecian el característico sabor y color verde intenso de los pistachos. Perfecto para ocasiones especiales o simplemente para disfrutar de un postre diferente y sofisticado.

Crema característica:

se complementa con una crema característica de pistacho. Esta crema puede ser una ganache o un frosting de pistacho, que aporta una textura suave y un sabor rico y a nuez. La crema resalta la esencia del pistacho, creando una capa adicional de sabor y una presentación atractiva.

Relleno Tradicional:

El pastel de pistacho generalmente no tiene un relleno tradicional específico, ya que el enfoque principal suele estar en el sabor distintivo del pistacho que se incorpora a la masa del pastel y al glaseado.

Tamaños disponibles:

Todos los tamaños disponibles.

Apilamiento de pasteles:

No se puede apilar.

Refrigeración:

No requiere refrigeración.



Contiene nueces



2. Pasteles



World-Class
Cake Recipes™

Zanahoria



Descripción:

El pastel de zanahoria es una deliciosa creación que combina la dulzura natural de las zanahorias con una mezcla de especias, resultando en un bizcocho tierno y húmedo. A menudo, se incorporan nueces o pasas para añadir una textura crujiente o jugosa, respectivamente. El pastel se corona con un glaseado de queso crema, que aporta una cremosidad agradable y un equilibrio perfecto de dulzura. Esta delicia es conocida por su sabor reconfortante y suavidad, ofreciendo una experiencia única que combina lo saludable con lo indulgente.

Crema característica:

Es típicamente un glaseado de queso crema. Este glaseado agrega una capa suave y cremosa que complementa perfectamente la textura esponjosa del pastel y resalta sus sabores.

Relleno Tradicional:

El pastel de zanahoria generalmente no tiene un relleno tradicional específico, ya que la zanahoria se integra en la masa del pastel para proporcionar humedad y dulzura.

Tamaños disponibles:

Todos los tamaños disponibles.

Apilamiento de pasteles:

No se puede apilar.

Refrigeración:

Requiere refrigeración.



Contiene nueces



2. Pasteles



World-Class
Cake Recipes™

Tres Leches



Descripción:

El pastel Tres Leches es un exquisito postre latinoamericano conocido por su textura húmeda y su sabor indulgente. Este pastel es empapado con tres tipos de leche, generalmente leche condensada, leche evaporada y crema de leche (o leche entera). La masa del pastel, que suele ser esponjosa, absorbe la mezcla de leches, resultando en una consistencia suave y jugosa. El Tres Leches se sirve a menudo con crema batida en la parte superior, creando una combinación perfecta de dulzura y cremosidad que deleita los paladares con cada bocado.

Decorado tradicional:

El pastel Tres Leches tradicionalmente se decora con crema batida en la parte superior. La crema batida añade una capa suave y esponjosa que complementa la textura húmeda del pastel, creando una experiencia de sabor equilibrada. A veces, se espolvorea canela o se agrega ralladura de limón para dar un toque de sabor adicional y visualmente atractivo.

Tamaños disponibles:

Tamaño rectangular 29 x 21 cm

Tamaño circular Ø 24 cm

para 12 personas



2. Pasteles



World-Class
Cake Recipes™

Pie de Limón



Descripción:

El pie de limón es un delicioso postre conocido por su combinación perfecta de acidez refrescante y dulzura indulgente. Este postre consiste en una base de masa quebrada o galleta, rellena con una mezcla suave y cremosa de limón, y generalmente coronada con un merengue ligero y dorado. La textura sedosa del relleno contrasta maravillosamente con la crujiente base, creando una experiencia de sabor equilibrada y satisfactoria. El pie de limón es un clásico favorito que evoca una sensación de frescura y deleite con cada bocado.

Decorado tradicional:

El pie de limón tradicionalmente se decora con merengue, creando una capa suave y esponjosa en la parte superior del relleno de limón. El merengue se puede dorar ligeramente en la parte superior para darle un toque crujiente y atractivo. Esta cobertura de merengue no solo aporta una textura ligera, sino que también equilibra la acidez del relleno de limón con su dulzura suave.

Tamaños disponibles:

Tamaño único circular Ø 24 cm
para 12 personas



2. Pasteles



World-Class
Cake Recipes™

Cheesecake



Descripción:

El “NY Baked Cheesecake”, es una deliciosa creación caracterizada por su textura cremosa y sabor rico. Elaborado con una mezcla de queso crema, azúcar y huevos sobre una base de galletas trituradas, este cheesecake se hornea hasta obtener una consistencia suave y lujosa. Su perfil de sabor equilibrado, entre la dulzura y la cremosidad, lo convierte en un clásico apreciado. Se sirve comúnmente solo o con salsas de frutas o coulis para añadir un toque de frescura y color. Este cheesecake es un favorito indulgente que ha ganado renombre por su deliciosa simplicidad.

Decorado tradicional:

El Cheesecake estilo Nueva York generalmente se sirve sin una cobertura intrínseca en la parte superior. Su presentación tradicional destaca la textura suave y la riqueza del relleno de queso crema. Sin embargo, a menudo se sirve con opciones de decoración adicionales en el momento de servir: Salsas de frutas, Coulis, Virutas de chocolate o crema batida.

Tamaños disponibles:

Tamaño único circular Ø 24 cm
para 12 personas



2. Pasteles



World-Class
Cake Recipes™

Tiramisú



Descripción:

El tiramisú es un exquisito postre italiano que deleita con capas alternas de bizcochos de soletilla impregnados en café fuerte y una crema suave y aireada de mascarpone, azúcar y yemas de huevo. Decorado con cacao en polvo espolvoreado en la parte superior, este postre ofrece una mezcla armoniosa de texturas, desde la esponjosidad de los bizcochos hasta la suavidad de la crema. Su sabor indulgente y equilibrado entre el café y la dulzura del mascarpone hacen del tiramisú un clásico irresistible que cautiva a los amantes de la repostería en todo el mundo.

Decorado tradicional:

El tiramisú tradicionalmente se decora con una capa generosa de cacao en polvo espolvoreado en la parte superior de la crema. Este cacao en polvo no solo añade un contraste visual atractivo sobre la crema blanca, sino que también aporta un toque de amargor que complementa la dulzura del mascarpone y equilibra los sabores del postre. La presentación clásica y sencilla del cacao en polvo sobre la crema de tiramisú resalta la elegancia y simplicidad de este popular postre italiano.

Tamaños disponibles:

Tamaño rectangular 29 x 21 cm
Tamaño circular Ø 24 cm
para 12 personas



-est. 1998-

PANADERÍA

DUQUE



Creemas

3. Cremas

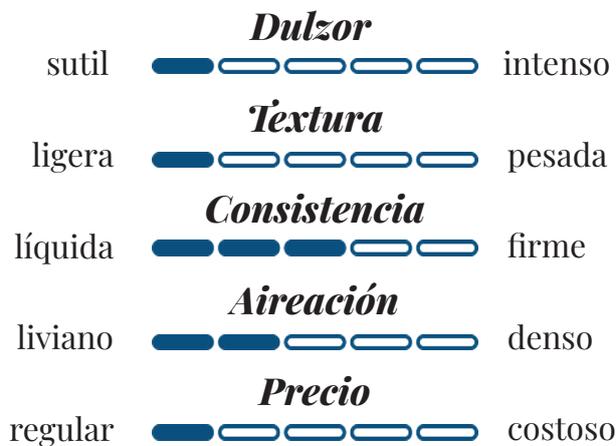


World-Class
Cake Recipes™

Chantilly

Descripción:

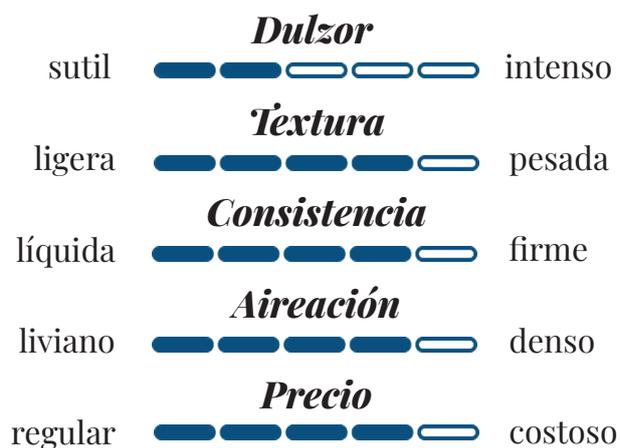
La crema chantilly es una deliciosa crema batida endulzada y aromatizada.



Buttercream

Descripción:

El buttercream se caracteriza por su textura cremosa y sabor dulce. Su versatilidad permite su uso en diferentes diseños decorativos, desde acabados suaves hasta elaboradas formas con boquillas decorativas.



3. Cremas

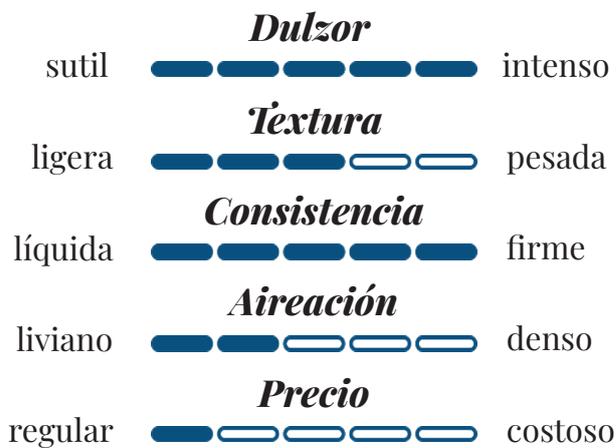


World-Class
Cake Recipes™

Merengue

Descripción:

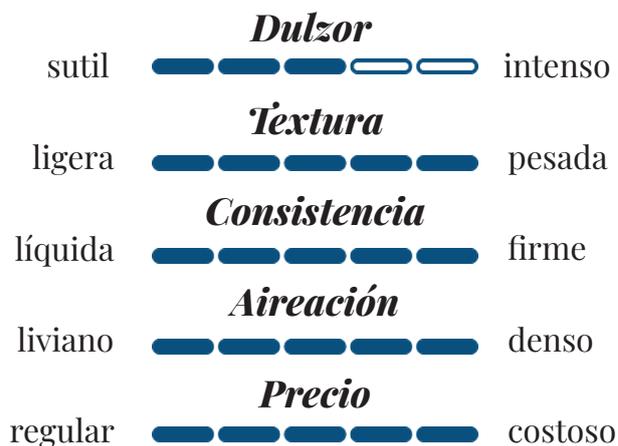
El merengue es una mezcla esponjosa y ligera de claras de huevo batidas con azúcar, que se obtiene al montarlas hasta alcanzar una consistencia firme y brillante.



Cream Cheese

Descripción:

A base de queso crema con mantequilla y azúcar hasta obtener una mezcla cremosa y untuosa. Con su equilibrio perfecto entre dulzura y un ligero toque ácido, este frosting es conocido por realzar los sabores.



3. Cremas

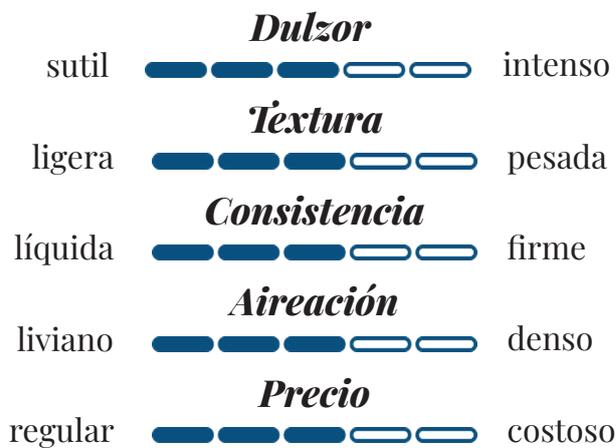


World-Class
Cake Recipes™

Ganache

Descripción:

El ganache es una irresistible mezcla de crema y chocolate que, al combinarse y fundirse, resulta en una textura suave y brillante.



Fondant

Descripción:

El fondant es una suave y maleable masa de azúcar que se utiliza para cubrir y decorar pasteles. Con una textura lisa y una apariencia elegante, el fondant se extiende sobre la superficie del pastel para crear un acabado pulido y uniforme. Además, puede modelarse para formar decoraciones detalladas, convirtiéndolo en una opción popular en la pastelería para lograr diseños elaborados y personalizados. Su versatilidad lo hace ideal para ocasiones especiales y creaciones artísticas en repostería.



-est. 1998-



Bocaditos

4. *Bocaditos*

Salado



Pigs in a blanket



Descripción:

Salchicha de cerdo enrollada con hojaldre.

Mini Corndogs



Descripción:

Salchicha de pollo o cerdo empanizada y frita.

Empanadas Pizza Bites



Descripción:

Hojaldre relleno de carne, pollo o queso.



Descripción:

Mini pizza de pepperoni.

Cantidad de piezas por orden: ● 50 piezas ● 100 piezas

4. *Bocaditos*



Club Sandwiches



Descripción:

Sánduches de queso americano y jamón.

Canapés



Descripción:

Galleta salada con ensalada de atún o camarón con guacamole.

Bruschetta



Descripción:

Tostada de pan baguette con tomate cherry, ajo, albahaca, aceite de oliva y sal.

***Cantidad de piezas
por orden:***

◐ 50 piezas

● 100 piezas

4. *Bocaditos*

Dulce



Pies



Descripción:

Pastel de hojaldre con mermelada de piña o manzana.

Chocofresas



Descripción:

Fresa bañada en chocolate blanco o negro.

Bohemios



Descripción:

Masa de pastel de chocolate con toppings.

Macarons



Descripción:

Galleta francesa crujiente.

Cantidad de piezas por orden: ◐ 50 piezas ● 100 piezas

4. *Bocaditos*

Dulce



Brownies



Descripción:
Pastel denso de chocolate.

Parfaits



Descripción:
Postre de yogurt con granola y mermelada de mora, maracuyá o fresa.

Donuts



Descripción:
Masa dulce frita con toppings.

Cupcakes



Descripción:
pastelito pequeño.

Cantidad de piezas por orden: 50 piezas 100 piezas