

Brown-me

BOLOS 2026



SOBRE NOSSOS BOLOS...

Acreditamos que momentos especiais merecem ser comemorados, mesmo que de forma simples. E poucas coisas representam tão bem uma celebração quanto um bolo, capaz de tornar qualquer ocasião ainda mais doce e especial.

E, foi pensando na importância de um bolo em cada celebração que criamos este cardápio, reunindo opções que vão das mais simples às mais elaboradas, sempre preparadas com o mesmo cuidado, delicadeza e atenção a cada detalhe.

Todos os nossos bolos são produzidos artesanalmente, exclusivamente sob encomenda, especialmente para a sua celebração. Utilizamos ingredientes que escolhemos com o mesmo cuidado dedicado à produção de cada bolo, e nossos recheios e preparações são produzidos em nossa cozinha respeitando o tempo e os processos necessários para alcançar sabor, textura e equilíbrio.

Nos bolos festivos, utilizamos ganache de chocolate nobre, e os sabores com doce de leite são preparados com nosso doce de leite artesanal. O resultado são bolos com sabores equilibrados, acabamento elegante e uma estética atemporal, pensados para encantar tanto pelo sabor quanto pela delicadeza de sua apresentação.

Cada bolo é preparado para celebrar momentos únicos, com o cuidado que faz parte da essência Brown-me.

NOSSOS BOLOS CLÁSSICOS



Bolo de doce de leite.....R\$ 260,00

Bolo com massa branca e recheio de doce de leite caseiro, pode ser finalizado com raspas de chocolate ou com nozes picadas (escolha uma dessas opções).

** Bolo com 20 cm serve aproximadamente de 12 a 15 fatias.*

** Bolo feito com duas camadas de massa e duas camadas de recheio.*

** Validade: 3 dias na geladeira*

Bolo de chocolate.....R\$ 260,00

Bolo com massa de chocolate e recheio de brigadeiro finalizado com chocolate em pó ou com raspas de chocolate.

** Bolo com 20 cm serve aproximadamente de 12 a 15 fatias.*

** Bolo feito com duas camadas de massa e duas camadas de recheio.*

** Validade: 3 dias na geladeira*

Bolo de baunilha com morangos.....R\$ 380,00

Bolo com massa branca recheada com brigadeiro branco e morangos. Finalizado com chantilly artesanal, morangos e mirtilos.

** Bolo com 20 cm serve aproximadamente de 12 a 15 fatias.*

** Bolo feito com três camadas de massa e duas camadas de recheio e uma cobertura de chantilly.*

** Validade: 3 dias na geladeira*

Obs: Na eventual indisponibilidade de morangos frescos com a qualidade desejada para a produção do bolo, os mesmos poderão ser substituídos por coulis artesanal de morangos.

** Todos os bolos são envoltos em acetato e amarrados com laço, elástico ou fita, dependendo da disponibilidade em nosso estoque.*

** Opcionalmente, o bolo pode receber flores do dia que serão aplicadas em cima do bolo. **Adicional a partir de R\$ 40,00.***

** As flores do dia utilizadas na decoração serão escolhidas conforme a disponibilidade na data da produção, podendo variar em cores e espécie. Nessa modalidade de bolo, utilizamos somente um tipo de flor e são flores mais simples como as margaridas. Não nos comprometemos com determinado tipo de flor ou cor, pois irá depender de disponibilidade na data da compra.*



NOSSOS BOLOS FESTIVOS



Para encomendar o seu bolo festivo basta seguir os seguintes passos abaixo:

1º passo: escolha o tamanho do seu bolo.

2º passo: escolha o sabor.

3º passo: escolha a decoração.

* O valor total do bolo deverá ser consultado e levará em conta o somatório do valor base e eventuais adicionais.

1° PASSO: ESCOLHA O TAMANHO DO SEU BOLO



P

15 cm de diâmetro

*Serve 15 a 18 fatias.

Bolo alto



M

17 cm de diâmetro

*Serve de 18 a 26 fatias.

Bolo alto



G

20 cm de diâmetro

*Serve de 30 a 35 fatias

Bolo alto.



Slim

20 cm de diâmetro

*Serve de 25 a 30 fatias

Bolo médio.

Bolo P	a partir de R\$ 480,00
Bolo M	a partir de R\$ 530,00
Bolo G	a partir de R\$ 800,00
Bolo Slim	a partir de R\$ 510,00

P, M e G - bolos altos, com 4 camadas de massa e três camadas de recheio.

Slim - Nosso bolo de 20 cm com um perfil mais baixo com 3 camadas de massa e duas camadas de recheio.

2° PASSO: ESCOLHA O SABOR

Bolo de doce de leite

Bolo com massa branca e recheio de doce de leite caseiro.

**sabor mais pedido.*

Bolo de brigadeiro

Bolo com massa de chocolate e recheio de brigadeiro.

Bolo de nozes

Bolo com massa branca, recheio de doce de leite caseiro e nozes picadas em duas camadas nos bolos P, M e G e em uma camada no bolo Slim.

Bolo de limão taiti e coulis de frutas vermelhas

Bolo com massa branca, recheio de brigadeiro branco saborizado com limão taiti e coulis de frutas vermelhas.

3º PASSO: ESCOLHA A DECORAÇÃO

Cobertura: ganache de chocolate branco ou meio amargo.
Escolha apenas uma.

Após escolher uma das duas coberturas escolha a o tipo de espatulagem: lisa, com textura ou com cores.



Para bolos com ganache de chocolate branco, é possível utilizar até duas cores na decoração mantendo a base do bolo sempre na cor original da ganache. Trabalhamos exclusivamente com tons claros/pastéis, não utilizamos tonalidades intensas, como vermelho e preto.

As cores dos produtos são reproduzidas de forma artesanal e podem apresentar variações em relação às referências solicitadas. Fatores como a base da cobertura, pigmentação e mistura dos corantes influenciam diretamente no resultado final. Não garantimos reprodução exata de tonalidades, mas trabalhamos para alcançar o tom mais próximo do desejado.

Nossos bolos são executados com bordas irregulares.

Aplicação de arranjo floral.....a partir de R\$ 100,00

Arranjo feito com flores naturais ou secas. Entre em contato para um orçamento personalizado e consulte as observações sobre a utilização de flores.



SOBRE UTILIZAÇÃO DE FLORES NO BOLO

* As flores utilizadas seguem a disponibilidade sazonal, não nos comprometemos com determinado tipo de flor ou cor, pois irá depender de disponibilidade na data da compra.

*Utilizamos exclusivamente flores naturais atóxicas como rosa, cravo, margarida, crisântemo, astromélia e orquídea. Apesar dessas flores serem atóxicas não são comestíveis.

* Em algumas decorações, pode ser necessário o uso de arame para sustentação das flores. Recomendamos que, antes de cortar o bolo, todas as flores e estruturas sejam removidas.

*Nossos arranjos com flores naturais podem incluir até três tipos de flores, que serão escolhidas pela Brown-me de acordo com a proposta, a paleta do bolo e disponibilidade das flores, sempre pensando na melhor harmonia de acordo com as flores que serão utilizadas.

*Utilizamos as flores secas somente em formato de buquê posicionado na frente do bolo, podendo em alguns casos ter necessidade de amarração em volta do bolo para sustentação.



Bolo Slim



Bolo P

INFORMAÇÕES IMPORTANTES SOBRE NOSSOS BOLOS FESTIVOS.

(Leitura obrigatória antes da encomenda)

Nossos bolos festivos são cobertos com ganache feito com chocolate nobre e apesar de ser uma cobertura mais firme necessita de cuidados e atenção no armazenamento e transporte.

Seguindo as recomendações abaixo, você assegura que o bolo chegue e permaneça perfeito por mais tempo, evitando qualquer contratempo desnecessário.

Armazenamento

Guarde na própria caixa dentro da geladeira. Certifique-se de ter espaço suficiente (ajuste as prateleiras, se necessário). O ideal é que o bolo fique na geladeira até o início da festa. **Ao retirar o bolo da geladeira, pode acontecer a condensação, essa reação é natural e acontece por conta da diferença de temperatura e não afeta o sabor nem a qualidade do bolo.**

Transporte

O bolo somente deve ser transportado gelado, sempre dentro da caixa e em veículo com ar-condicionado. Acomode o bolo em local reto e estável dentro do carro, sem qualquer desnível. Evite apertar a caixa na lateral durante o transporte, pois isso pode danificar o bolo.

Se houver mais de um transporte, refrigere novamente por no mínimo 1 hora antes de mover o bolo.

Manuseio

Somente manuseie ou retire o bolo da caixa se estiver gelado — ideal é que ele refrigere pelo menos 1 hora na geladeira antes de retirá-lo da caixa.

Hora de servir

Sugerimos que os nossos bolos sejam consumidos sempre em temperatura ambiente, para uma melhor experiência. Para tanto é necessário que fique pelo menos 2 horas fora da geladeira antes de ser consumido.

Não deixar o bolo sob o sol, evitar ao máximo locais quentes e abafados para que o mesmo não perca a sua estrutura.

Validade

A validade do bolo é de 3 dias na geladeira, fechado conforme recomendado.



ENCOMENDAS

Os pedidos devem ser feitos via whatsapp (21)994031605 com as seguintes informações: endereço de entrega, a data de entrega e a descrição do pedido.

Os pedidos devem ser realizados com uma antecedência mínima de **10 dias para bolos festivos** e **7 dias para bolos clássicos** e sua aceitação está sujeita a disponibilidade de estoque e de data em nossa agenda.

Os valores constantes no presente cardápio podem sofrer alteração a qualquer momento sem necessidade de aviso prévio. Só garantimos os valores das encomendas devidamente pagas.



PAGAMENTOS

Para efetuar os pedidos pedimos o pagamento integral do mesmo que deverá ser realizado por PIX no momento da encomenda.

PIX(CNPJ): 28.512.609/0001-69

OU

PIX (e-mail): brown-me@outlook.com

Cancelamento de pedidos, por todo e qualquer motivo, pode ser feitos até 10 dias antes da data agendada para a entrega/retirada (com reembolso de 80% do valor pago). Após esse prazo não haverá reembolso de qualquer valor.



ENTREGAS

Entregamos somente na Zona Sul, exceto São Conrado. Caso o cliente opte por retirar o pedido, deverá observar o horário e local indicado pela *Brown-me*. Tanto a entrega quanto a retirada devem ser previamente combinadas.

Taxa de entrega sob consulta.

Não é possível agendar horário de entrega, elas ocorrerão preferencialmente na parte da manhã dos dias combinados.

A retirada também pode ser feita por Uber Flash (carro), nesse caso a responsabilidade é do cliente, devendo o horário para a retirada ser combinado previamente.

Importante atentar para a aplicação do artigo 393 do Código Civil em todas as contratações de serviços e produtos. Devendo esse artigo ser aplicado inclusive em caso de chuvas fortes ou alertas de que as mesmas irão ocorrer. Nesses casos, o produto ficará disponível para retirada e local a ser indicado pela Brown-me independentemente do que foi acordado entre as partes.