



DOCES FINOS

Fernanda Araújo



Clássicos



Camafeu de nozes

Camafeu de nozes coberto com chocolate branco e top de nozes douradas.



Tartellette de frutas vermelhas

Brigadeiro de chocolate branco coberto com geleia artesanal de frutas vermelhas orgânicas.



Doce de abacaxi com coco

Doce feito com abacaxi natural e coco ralado coberto por chocolate branco e uma camada de coco fresco fino.



Flor de Damasco

Creme de chocolate branco feito com damasco em formato de flor com um top de pérola.



Morango ao chocolate

Morango banhado ao chocolate meio-amargo.



Envelope de nozes

Doce feito à base de nozes recheado com baba de moça.



Mini quindim

Doce feito com ovos caipira e coco fresco.



Doce de amêndoas

Amêndoas com chocolate branco coberto com rasps de amêndoas.



Mini bolo de cenoura

Mini bolo de cenoura coberto de ganache de chocolate meio-amargo que desmancha na boca.



Ameixa ao chocolate

Deliciosa ameixa recheada com doce de leite e coberta com chocolate Callebaut.



Olho de sogra

Doce tradicional feito com ameixa e doce de coco.



Olho de sogro

Doce tradicional feito com damasco, recheado com creme de coco.



Mini Pavlova

Ninho de merengue recheado com uma deliciosa geleia orgânica feita artesanalmente.

Bombons



Trufa de chocolate amargo

Trufa feita com aveludado chocolate Callebaut amargo com café e laranja cristalizada.



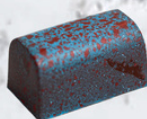
Bombom flor de champagne

Bombom feito com chocolate Callebaut recheado com ganache de espumante.



Trufa de chocolate branco

Trufa feita com aveludado chocolate branco Callebaut, nozes e rum.



Bombom passion

Bombom feito com chocolate Callebaut recheado com ganache de maracujá e baunilha.



Coração rústico branco

Bombom maciço feito com chocolate Callebaut, damasco e limão siciliano.



Bombom caramelo flor de sal

Bombom feito com chocolate Callebaut recheado com caramelo de flor de sal.



Coração rústico rubi

Bombom maciço feito com chocolate Callebaut Ruby recheado com morango e cereja.



Esfera de Amarula e nuts

Meia esfera de chocolate Callebaut recheada com ganache de Amarula e meia esfera de chocolate Callebaut com nuts.



Maní

Paçoca coberta com uma fina camada de chocolate.



Bombom de pistache

Bombom de pistache coberto com chocolate branco.

OBS: consulte as opções de bombons veganos!

Copinhos de chocolate



Coração mousse de maracujá

Mousse de maracujá em uma fina casquinha de chocolate branco, coberto com geléia de maracujá.



Copinho de Ninho

Brigadeiro de leite Ninho no copinho de chocolate decorado com mini pérolas douradas e top de coração.



Casadinho

Brigadeiro ao leite e brigadeiro branco em uma casquinha de chocolate branco com top de coração.



Copinho de cereja

Copinho de chocolate recheado com ganache de chocolate meio-amargo e top de cereja em calda.



Gota de amendoim

Gota de chocolate meio-amargo recheado com ganache de amendoim.



Copinho de banoffe

Copinho de chocolate branco recheado com caramelo de banana e com top de doce de leite cremoso.



Coração mousse de limão

Mousse de limão em uma fina casquinha de chocolate preto, coberto com raspas de limão.



Alpino de Nutella

Copinho de chocolate meio amargo recheado com ganache de Nutella cremoso.



Rubi

Quadrado feito com chocolate Callebaut Ruby, recheado com uma ganache de geléia de morango artesanal.



Verrine de manga

Taça recheada com camadas de creme de baunilha alternada com camadas de manga (fruta fresca).



Copinho coconut

Copinho de chocolate Callebaut recheado com creme de coco.



Brigadeiros Gourmet



Brigadeiro Ferrero

Brigadeiro meio amargo coberto com crocante de amendoim e top de Nutella.



Brigadeiro banoffe

Brigadeiro de chocolate branco e banana coberto com uma fina camada de chocolate branco e top de doce de leite.



Brigadeiro Romeu e Julieta

Feito com chocolate branco e queijo tipo grana, coberto com granulé de chocolate branco e top de coração de goiabada.



Doce uva cristal

Brigadeiro de branquinho recheado com uva thompson e coberto com açúcar cristal.



Brigadeiro de Ninho com Nutella

Brigadeiro gourmet de leite Ninho coberto com top de Nutella.



Brigadeiro brulée

Brigadeiro com creme de baunilha brulée.



Brigadeiro ao leite

Tradicional brigadeiro feito com chocolate belga ao leite, coberto com granulé ao leite de puro chocolate.



Brigadeiro amargo ou meio-amargo

Brigadeiro feito com chocolate meio-amargo 50% ou amargo 63% coberto com granulé meio-amargo de puro chocolate.

DOCES FINOS

Fernanda Araújo



Olá, sou Fernanda Araújo!

Em 2018 fiz meu primeiro curso na área da confeitaria e iniciei fazendo brigadeiros gourmets. No ano de 2022, decidi realizar o sonho de criar doces com sabores, texturas e design diferenciados e trabalhar com Doces Finos.

Pensando nisso, criei cada doce com suas características e sabores únicos para que sua mesa de doces seja inesquecível.

Os doces são feitos 100% artesanalmente desde a geleia orgânica de frutas vermelhas até o recheio de todos os doces. Produzimos e criamos os bomboms personalizados pensando nos mínimos detalhes desde a combinação de sabores dos recheios até as cores e formatos, que estarão na sua mesa de doces finos.

Desejo assim, que os doces não sejam apenas uma sobremesa, mas que você tenha uma experiência de sabores que possa ser lembrada após seu evento com aquele “gostinho de quero mais” por você e pelo seus familiares e amigos.

Agora vou falar um pouco sobre a tão esperada degustação.

Orientamos que você inicie pelos cítricos ou os doces que contenham frutas frescas. Em seguida, experimente os que contenham frutas secas como: tâmaras, damascos, ameixas, entre outras.

Depois disso, experimente os que contenham nuts como: amêndoas, nozes, castanhas, pistache e avelã. E para concluir sua degustação, experimente os bombons, brigadeiros e demais doces feitos com chocolate.

Doces Finos
Fernanda Araújo
51981560967



