



175. Bolo Fofa

Pão de ló recheado com doce de leite e nozes, coberto com chantilly fresco Martin e nozes picadas.

172. Bolo folhado de morango

Placas de massa folhada com recheio de creme de baunilha, chantilly Martin, morangos frescos, coberto com açúcar de confeitiro e chantilly Martin.

165. Naked Cake

Placas de pão de ló com três opções de recheios: doce de leite, brigadeiro branco ou chocolate, decorado com frutas frescas e em caldas.

1254. Bolo Personalizado

Pão de ló recheado e personalizado de acordo com tema e sabor da escolha do cliente.

Obs: personalização sujeita à disponibilidade.

Opções de acabamento:

Chantilly Martin
Buttercream
Pasta americana

R\$ **128,00** KG



MARTIN HOLANDESA
CONFEITARIA

BOLOS E TORTAS

Martin

CONHEÇA NOSSOS BOLOS EXPRESS



Pronto
em apenas

Pedidos com no máximo dois quilos
no horário das 8h às 15h de seg. à sex.

Sabores: Bolo Martin, bolo Diny e bolo Chocolate.

Faça o seu pedido através
do nosso WhatsApp

(19) 99679-1295

www.martinholandesa.com.br

@martinholandesa | @martinconfitearia

R. Dória Vasconcelos, 144 - Secção A, Holambra - SP



Bolo Martin





TORTAS *Martin*



50. Appeltaart

A verdadeira torta típica holandesa.

Massa amanteigada recheada com maçãs, uvas passas e canela.

67. Monchou Framboesa

Cheesecake típico holandês preparado com massa de torta recheado com creme à base de cream cheese, cobertura de geleias Martin de framboesa, decorado com chantilly Martin.

53. Torta Austríaca

Massa de torta com recheio de um leve creme amanteigado com creme de leite pasteurizado e açúcar, cobertura de ganache de chocolate e biscoitos banhados com chocolate. Conhecida no Brasil como “torta holandesa”.

164. Torta Stroopwafels

Massa de torta Martin com recheio de um leve creme amanteigado com creme de leite pasteurizado, açúcar e deliciosos pedaços de stroopwafels, cobertura de ganache de chocolate e mini stroopwafels.



60. Vlaai Maça

Torta típica do sul da Holanda com massa de fermentação biológica, recheada com creme de baunilha, maçãs, uvas passas e canela.

63. Vlaai Amora

Torta típica do sul da Holanda com massa de fermentação biológica, recheada com creme de baunilha e geleia Martin de amoras.

64. Vlaai Framboesa

Torta típica do sul da Holanda com massa de fermentação biológica, recheada com creme de baunilha e geleia Martin de framboesas.

BOLOS *Martin*

Bolos típicos com a receita do Sr. Martin:

Nós mantivemos as tradicionais receitas do fundador, com a decoração da época que ele fazia para as poucas famílias de holandeses que moravam aqui. Segue abaixo todas as versões que ele criou:

87. Bolo Martin

Pão de ló recheado com geleia de morango, coberto com chantilly Martin decorado com lascas de amêndoas ou farofa de bolacha.

170. Bolo Diny

Pão de ló recheado com frutas frescas e em calda, coberto com chantilly Martin, decorado com lascas de amêndoas ou farofa de bolacha.

161. Bolo Mokka

Pão de ló recheado e coberto com buttercream Martin de sabor café e pralinê (amendoim torrado e triturado).

176. Bolo Sarah ou Abraão

Tradição holandesa para comemorar 50 anos. Camadas de massa de torta recheada com creme de baunilha e geleia de morango. Obs: encomendar um dia antes para curar.

162. Bolo Schuim (suspiro)

Placas de suspiro recheadas com geleia de morango e chantilly, coberto com chantilly. (Receita tradicionalíssima do Sr. Martin, onde o suspiro fica a noite inteira no forno).



Bolos tradicionais:

Bolos do paladar brasileiro com um toque holandês!

88. Bolo Chocolate

Pão de ló sabor chocolate recheado com brigadeiro, coberto com chantilly de chocolate Martin e ganache.

168. Bolo Kelly

Pão de ló recheado com doce de leite, ameixa, creme de coco, geleia de damasco, coberto com chantilly Martin e nozes picadas.

169. Bolo Laura

Pão de ló recheado com brigadeiro branco, coberto com chantilly Martin e raspas de chocolate branco.

1719. Bolo Thomas

Pão de ló recheado com morangos a base de três leites: condensado, em pó e creme de leite, coberto com chantilly Martin.

