



175. Bolo Fofa

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

R\$ 108,00_{KG}

172. Bolo folhado de morango

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

R\$ 108,00_{KG}

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.

R\$ 128,00_{KG}

1254. Bolo Personalizado

Encomende com pelo menos 1 dia de antecedência.
(Para o mesmo dia, consulte a disponibilidade com nossa equipe.)

R\$ 128,00_{KG}

Escolha sua massa e troque o recheio ou a cobertura por sabores já disponíveis no cardápio.

Obs: Válido apenas para sabores usados pela confeitaria. Não inclui decoração artística ou personalizada.

xxx. Bolo Artístico

Encomende com pelo menos 5 dias de antecedência.

Bolo com decoração sob medida, feito especialmente para o seu pedido. Você pode escolher temas (como unicórnios, futebol, princesas etc.), personagens, cores específicas, modelagens, toppers, desenhos e muito mais.

Obs: Informe todos os detalhes desejados.
Se tiver, envie uma imagem de referência para nos ajudar a criar.

A PARTIR DE R\$ 198,00_{KG}



CONHEÇA NOSSOS BOLOS EXPRESS



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 | @martinconfeitaria

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



MARTIN HOLANDESA
CONFEITARIA

BOLOS E TORTAS Martin



Bolo Martin





TORTAS

Martin



50. Appeltaart

A verdadeira torta típica holandesa.

Massa amanteigada recheada com maçãs, uvas passas e canela.

R\$ 98,90

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.

R\$ 118,90

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”.

R\$ 128,00

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.

R\$ 128,00



60. Vlaai Maça

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

R\$ 104,90

63. Vlaai Amora

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

R\$ 104,90

64. Vlaai Framboesa

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

R\$ 104,90

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.

R\$ 103,00 KG

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.

R\$ 108,00 KG

161. Bolo Mokka

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

R\$ 108,00 KG

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.

R\$ 108,00 KG

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).

R\$ 108,00 KG



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.

R\$ 108,00 KG

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.

R\$ 108,00 KG

169. Bolo Laura

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

R\$ 108,00 KG

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.

R\$ 108,00 KG

