



FABIANO  
SEGATO

DOCES *finos*

*Menu*  
*Eventos*

2023

## *UM POUCO SOBRE NÓS*

A Fabiano Segato Doces Finos começou quando o Fabiano fazia doces aos 18 anos para o aniversário dos filhos e encontros de família. O sucesso foi tanto que passou a vender doces na Faculdade de Direito.

Aos poucos, a família e os amigos passaram a pedir doces também para os seus eventos. A partir de 2015, decidiu profissionalizar o seu hobby e transformá-lo em objetivo de vida.

Em 2021, tornou-se Chef Pâtissier pelo Centro Europeu.



## *UM POUCO SOBRE OS DOCES*

Para comer em família, dividir com os amigos, levar para presentear ou oferecer em eventos, nosso objetivo é levar satisfação através dos nossos doces, com pitadas de carinho e dedicação que remetem à infância e resgatam a memória afetiva.

Eles têm doçura na medida certa, carinho e amor, para você levar onde for.

Elegância, qualidade e tradição são alguns valores que compartilhamos.

Todos os nossos doces são confeccionados exclusivamente para o evento, com ingredientes selecionados, massas frescas e finalizações no dia, garantindo sabor e qualidade superior.

Outro diferencial é a sua gramatura, acima da convencional para eventos, garantindo uma experiência completa sem perder a sofisticação.

O que nos move é fazer parte dos momentos mais especiais da vida dos nossos clientes!

# LINHA TRADICIONAL

## **Brigadeiro belga**

50% cacau envolto com granulado de chocolate belga Callebaut.

## **Brigadeiro de Ninho com Nutella**

Massa de brigadeiro com leite ninho, decorada com Nutella.

## **Caminha de morango**

Morango selecionado envolto numa camada de brigadeiro branco especial.

\*disponibilidade conforme a época.

## **Dois amores**

União perfeita entre o brigadeiro branco e preto.





## LINHA ESPECIAL

### **Bombom de castanha-do-pará**

Massa com generosos pedaços de castanha-do-pará, coberta com chocolate preto e decorada com castanhas granuladas.

### **Bombom de cereja**

Deliciosa cereja com cabo fresca envolta no brigadeiro branco e coberta com chocolate.

### **Bombom de coco queimado**

Massa de coco queimado em flocos coberta com chocolate preto.

### **Fondados**

#### **Camafeu**

Clássico doce de nozes, coberto com fondant e decorado com noz decorada.

#### **Castanha-do-pará**

Massa de castanha coberta com fondant.

#### **Coco**

Massa de coco flocado coberta com fondant.





## LINHA ESPECIAL

### **Brigadeiro de pistache**

Massa com sabor e pedaços de pistache, envolta em pistaches triturados.

### **Brigadeiro champagne**

Massa de brigadeiro champagne, envolta por suspiros e decorada com lâmina de morango.

### **Bombom de avelã**

Massa com sabor e pedaços de avelã, recheada com uma avelã inteira e coberta com chocolate.

### **Bombom de uva**

Recheado com uma succulenta uva sem semente e coberto com chocolate branco.

### **Supresa de uva**

Uva Thompson selecionada envolta em brigadeiro especial.



## LINHA OURO

### **Bombom de pistache**

Massa com sabor e pedaços de pistache equilibrada com cobertura de chocolate amargo.

### **Damasco recheado**

Com ganache de pistache, massa de coco flocado ou brigadeiro branco.



### **Romeu e Julieta**

Casquinha de chocolate branco Callebaut recheada com redução de goiabada, envolta em massa suave de queijo.

### **Doce de ovos**

Clássica massa de gemas com cobertura caramelizada.

### **Bombom de abacaxi**

Recheado com pedaços de abacaxi natural e coberto com chocolate branco.





# LINHA OURO

## Mini banoffe

Fina camada de biscoito coberta com doce de leite, banana e nata fresca, decorada com detalhe em chocolate.

## Mini pão de ló

Com doce de leite, decorado com amêndoas torradas.

## Ouriço de coco

Brigadeiro de coco flocado, coberto com caramelo e coco queimado.





# LINHA DIAMANTE

## Copinho de chocolate branco Callebaut

Com ganache de mirtilo, decorado com a fruta.

Com ganache branco e crocantes de caramelo flor de sal.

Com trufa de maracujá, decorado com a polpa da fruta.





# LINHA DIAMANTE

## Copinho de chocolate belga Callebaut

Com ganache de chocolate, decorado com physalis.

Com ganache de chocolate, decorado com cereja com cabo.

## Náufrago de avelã

Creme de avelã em vasinho de chocolate belga Callebaut, decorado com avelã dourada.







# MESA DE CAFÉ

Mini trufas

Amanteigados de amêndoas

Mini palha italiana

Mini suspiros com raspas de limão

## BOLOS

Consultar sabores disponíveis.



*entre em contato*

41 99164-8360

[contato@fabianosegato.com.br](mailto:contato@fabianosegato.com.br)

