

TOCA EL CORAZÓN



CATÁLOGO DE SERVICIOS 2022

MIRANDA'S CAKES

Pasteles con corazón

COMENZAMOS EN EL 2011 EN GUANAJUATO CAPITAL 2 HERMANAS, GABY Y TERE, DE MANERA MUY CASERA PERO CON TODAS GANAS DE CREAR DISEÑOS QUE ROMPIERAN CON LO TRADICIONAL, AL PASAR DE LOS AÑOS, UN LOCAL Y MUCHOS PASTELES GABY SE MUDÓ A CANADÁ Y YO SEGUÍ CON EL NEGOCIO POR VARIOS AÑOS MÁS EN LEÓN Y EN JULIO DE 2021 COMIENZA UN CAPÍTULO DE MIRANDA'S EN CANCÚN, EN DONDE SIGO DEJANDO UN TROCITO DE MI CORAZÓN EN CADA UNA DE LAS PERSONAS QUE BUSCAN UN PASTEL QUE ADEMÁS DE LINDO POR FUERA, ESTE MUUUY RICO POR DENTRO.

ME GUSTA PERSONALIZAR CADA PEDIDO, TRANSMITIR LA PASIÓN QUE ME DA EL REALIZAR CADA UNO DE ELLOS, YA QUE CADA PERSONA Y/O PAREJA, ES ÚNICA Y AL CABO DEL TIEMPO HE IDO SUMANDO VARIOS SABORES TANTO DE RELLENO COMO DE PANES Y COBERTURAS PARA QUE AL SABOREAR, EL PALADAR DISFRUTE DE LA COMBINACIÓN DE SABORES.















LES PRESENTO ALGUNOS DE LOS DISEÑOS QUE A TRAVÉS DE ESTOS AÑOS HE ELABORADO. ESTOY LISTA PARA HACER TU PEDIDO, ME ENCANTARÁ CONOCER CUÁLES SON TUS IDEAS, Y DE AHÍ COMENZAR A DISEÑAR TU PASTEL

TERE MIRANDA.



PRODUCTOS:

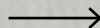
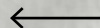
Pasteles con corazón

-  PASTELES DE FONDANT
-  GALLETAS CON IMPRESIÓN COMESTIBLE COMO RECUERDO DE TU DÍA ESPECIAL
-  PASTELES EN TERCERA DIMENSIÓN
-  NUDE CAKES (NAKED)
-  CUPCAKES Y CAKE POPS
-  DISEÑOS PERSONALIZADOS
-  PASTELES FAKE O SIMULADOS ADORNADOS CON FLORES COMESTIBLES DE FONDANT O NATURALES
-  UNA AMPLIA GAMA DE COMBINACIÓN DE SABORES DE PAN, RELLENO Y COBERTURAS
-  CAKE TOPPER 100 % PERSONALIZADOS Y FIGURAS PERSONALIZADAS ELABORADAS DE PASTA DE GOMA
-  PASTELES DE PEDIDA DE MANO Y DESPEDIDA DE SOLTER@
-  BARRAS DE MUNCHIES (INCLUYE POSTRES DULCES Y SALADOS)
-  BARRAS DE QUESOS Y CARNES FRÍAS
-  BARRAS DE FRUTAS
-  CANAPÉS





BODAS
Pasteles con corazón





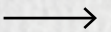
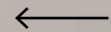
¿Buscas un nude cake? Este diseño te encantará ya que se puede apreciar las capas del bizcocho de vainilla francesa con el cream chesse con un ligero toque de capuchino y el relleno de fresas. El diseño personalizado del cake Topper hará que sea único y la combinación de flores resaltarán por la simplicidad.





Si buscas un diseño vanguardista y romántico a la vez, este diseño te encantará. Diseño en capas realizado en fondant, con este diseño puedes jugar con el color de las capas, ya sea en un solo tono o simulando el mar turquesa de las aguas del Caribe, las flores pueden ser naturales o en azúcar. Selecciona tu sabor favorito y hazlo único.





Unión, equilibrio perfecto en una relación.
Haz que tu pastel de boda sea inolvidable y que tus invitados necesiten probar el chocolate de este delicioso y único diseño.
Al partir este pastel podrán ver y deleitarse con la combinación entre la vainilla francesa y el chocolate intenso, donde el paladar disfrutará la crema de capuchino que los une.
El exterior está realizado en fondant con detalles de royal icing y chocolate con fresas.





← "Los sueños pueden parecer lejanos, incluso pueden parecer imposibles de realizarse, pero cuando éstos se vuelven realidad y superan por mucho nuestra expectativa se transforman en una verdadera sorpresa de la vida". Estas fueron las palabras de los novios al ver el hermoso pastel que pudieron tener para su ansiado evento nupcial. Pastel de vainilla francesa con relleno de avellana, con cubierta de fondant, detalles en encaje comestible. Y el toque especial, flores híbridas, naturales y de fondant. →





Hay parejas que tiene muy definido lo que desean para su gran evento, el trabajo que resta es materializar esa idea y lograr una bella creación.

Pastel de avellana con relleno de capuchino y cubierto de ganache de chocolate blanco, fondant, decorado con encaje comestible.

Lo que hace especial y diferente este pastel es que las flores pueden ser pintadas tal y como imaginaban esta pareja de enamorados.





DETALLE DE FLORES REALIZADAS
CON FONDANT, PETALO POR
PETALO.





¿Un diseño clásico es lo que buscas?

Proyecta la frescura del ambiente tropical de tu boda en este diseño.

El blanco de las rosas sobre blanco de la cobertura hace que este diseño sea elegante y sobrio.

¿Qué tal un bizcocho de limón con relleno de maracuyá o un cream cheese de queso ricotta con pistaches que convierta un diseño simple en un sabor fresco al paladar? ¿Lo imaginas?

Tu imaginación no alcanza a visualizar el verdadero sabor, por eso ¡éste es tu pastel!





El estilo Boho es tendencia en este momento , por lo que en Miranda's Cakes buscamos que tu pastel sea único con una combinación de flores y follaje que refleje el ambiente bohemio de tu gran noche. El sabor de Baileys es uno de los preferidos donde la crema y el tres leches hacen un sabor que tus invitados se deleitarán y recordarán de tu boda. La cubierta puede ser de fondant o bien una cream cheese de avellana.





¿Buscas un diseño elegante y sobrio a la vez? En Miranda's podemos recrear cualquier tono que estés usando como base para tu boda.

El acabado brillante y la combinación entre los pisos decorados con betún y fondant hará que tu día sea inolvidable.

Red velvet con cream cheese es la combinación perfecta para este diseño, ¿Prefieres que cada piso sea de diferente sabor? Adelante ¡selecciona los tuyos!





¡Haz una combinación de pastel y cupcakes a juego!

El diseño Vintage puede ser con una textura donde se combina el diseño actual pero con un toque de elegancia que lo recordarás siempre.

Prueba el bizcocho de avellana con relleno de crema de dulce de leche y nueces y la cubierta de cream cheese .

Los cupcakes a juego decorados un toque de betún y una ligera capa de fondant con las iniciales en tono dorado o plateado según tu elección





¿Tienes un tema muy especial para tu boda? ¡En Miranda's cakes te damos gusto!
El Steampunk, un estilo que cada vez está más a la vanguardia y cada detalle que creamos, es pensado para que tu pastel sea perfecto.
Lleva el diseño más allá y el sabor de este pastel sea un red velvet y queso crema para que tus invitados sientan esta especial combinación.





El detalle de los novios estan hechos de resina.
La variedad y diversidad de las creaciones
permiten este tipo de soluciones. Le dan una
belleza única y divertida para ese momento tan
especial.

Pastel de coco con un betun de piña colada,
detalles en fondant y grabado con icing,
Flores naturales





Si amas las flores y buscas que luzcan en tu boda , este diseño es el indicado para ti.

Las cascada floral es lo parte medular de este modelo, escoje el tipo y color y nosotros nos encargamos del resto.

La cubierta de fondant es importante, puedes seleccionar el sabor entre menta, avellana y capuchino, combinados con el sabor del bizcocho y relleno de nuestro menú de sabores.

Pregunta por la opción de pastel simulado.





Lo divertido y fabuloso de crear una pieza personalizada es la posibilidad de aportar estilos y terminados diferentes, convirtiendo cada uno de los pasteles en una obra de arte.

Este pastel de chocolate con tres leches de capiuchino relleno de chocolate intenso y acabado en fondant, estilo marmol, con grabados en icing y detalles en dorado, flores hechas con fondant, es el resultado de liberar la creatividad y el buen gusto.

Cake topper de iniciales personalizado así como las figuras con las principales características de los novios.

No todo lo formal puede no ser divertido. Los novios que vemos en la parte superior del pastel eran nutriólogos y están vestidos con sus batas de doctor.

Detalle en polvo de oro.



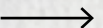


Si el estilo que buscan es romántico y delicado, este diseño con minirosas es el indicado para su boda .

El color de ellas se puede seleccionar de acuerdo a la gama de color que vaya a utilizarse en la boda.

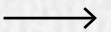
La vainilla francesa con relleno de crema de Nutela y cubierta de fondant sabor avellana hacen que sea delicado equilibrio.



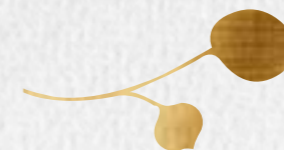


Si buscas que la flor sea el centro de atención en tu pastel, éste diseño es el indicado. Deléitate con el pastel de café con relleno de crema de capuchino y betún de café





Pastel de pan de chocolate con crema de capuchino y fondant sabor menta . El detalle de las flores de colores vivos naturales, marcó la diferencia en este diseño tan sobrio de pastel.



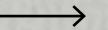



El toque luminoso del betún hace que el color de las flores se destaquen de este diseño .
Prueba el sabor de crema limón que hará un sabor fresco que se verá reflejado en todo sentido.





AHORA LES TOCA CREAR EL SUYO



TOCA EL BOTÓN 
Y TE ATENDERÉ INMEDIATAMENTE



BODAS Y EVENTOS SOCIAL

Pasteles con corazón



Pasteles individuales



Galletas con impresión comestible.



Barras de munchies (postres y/o dulces).



Barras de frutas.



Barras de quesos y carnes frías.



Canapés.

PAQUETES:

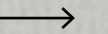
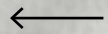
Al ordenar pastel y barra, obtén de un 5 al 10% de descuento en cada rubro.

Pregunta por nuestros paquetes especiales mensuales.





XV AÑOS
Pasteles con corazón





No todas las celebraciones son recordables,
no todas son verdaderamente especiales,
es una verdad.

Pero...

Sí todos los XV años que han sido
preparados con tanto amor lo serán. Y
decorar pasteles con mucho amor es
nuestra especialidad.

Pastel red velvet con cream chesse y
relleno de frutos del bosque, decorado con
flores naturales ¿El resultado?

Divinamente inolvidable.





Pocos, muy pocos son los pasteles que más que un reto es una explosión de creatividad y diversión. Cuando surge un pedido como éste, desde el momento de decir ¡Claro que lo hacemos! Es ya una satisfacción cumplida!

Pastel tres leches de nutela con fondant de menta. Decoración explosiva y fascinante. Caramelos hechos de fondant. ¿Parecen reales verdad?





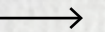
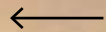
Si buscas un estilo clásico con un sabor delicado y que no puedes dejar de saborear te tenemos este tipo de pastel, en donde se combinan ambas especialidades, fondant y crema pastelera, la cual brinda al comensal el sabor indescriptible de un buen betún y una pasta dulce que se deshace en la boca.





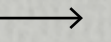
¿Te gustan los colores vivos y quieres un diseño completamente personalizado? Este diseño te gustará. Agrega cupcakes con una delicada maceta con una rosa en fondant para tus madrinas, será un detalle único. Podrás escoger cada piso de diferente sabor y crear tu propia combinación, al igual que los cupcakes según la cantidad de invitados.



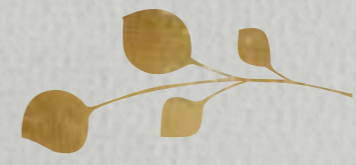


La característica principal de este diseño es la cascada de flores hechas de fondant que podrás escoger el color que vaya a juego con tu fiesta. Seguro el pastel de tres leches de Nutela será una tentación para tus invitados





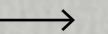
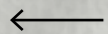
La gran variedad de estilos que en Miranda's te ayudamos a crear es infinita, tu sueño hecho realidad caminar o interactuar a la par de tus artistas favoritos recreados en fondant.

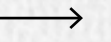





CUPCAKES

Pasteles con corazón





Cupcakes, el complemento perfecto para tu pastel , contamos con diversos sabores, rellenos y cubiertas.



←

MODELADO 3D

Pasteles con corazón

→

☞



En una fiesta es pieza fundamental el pastel, ¿tienes una idea única? La convertimos en una obra 3D, donde el detalle hará que el realismo se combine con un delicioso sabor, personalizamos cada pieza para que sea única. Juega con la combinación de sabores y rellenos que tenemos para hacer tu pastel inolvidable





Cuando tus mascotas son pieza fundamental en tu vida, puedes integrarla y hacer de tu pastel algo único. La combinación del pastel de chocolate cremoso, relleno de ganache de chocolate belga con 3 leches de capuchino será uno de tus favoritos.





Los pasteles de temporada son especiales para que luzca tu celebración con cada detalle que podemos realizar, no sólo en pastel, haz la combinación perfecta con alguna de nuestras barras dulces o saladas.





Diseñamos pasteles donde las combinaciones de técnicas harán que tu pastel sea único.

Este pastel con sabor de chocolate y relleno de crema de chocolate y el fondant sabor menta hace que sea una fresca opción que tus invitados amarán.





Si practicas un deporte o quieres regalar un pastel completamente personalizado a alguien, mediante fotografías captamos las características principales de la persona y hacemos que tu diseño sea único.

En esta ocasión el triatlón fue la inspiración para que el festejado tuviera una celebración donde disfrutaron la combinación del pastel de vainilla francesa con cream cheese y fresas.





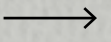
SERVICIO
EMPRESARIAL

Pasteles con corazón



Festeja en grande el aniversario de la empresa y regala detalles completamente personalizados, ya sea para los directivos o bien pequeños detalles para cada empleado





Diseña el pastel de aniversario de tu empresa.

Agrega /combina cupcakes o galletas con impresión comestible con el logotipo.



SERVICIO EMPRESARIAL

Pasteles con corazón



- ♥ Coffee break
- ♥ Pastel aniversario logotipo temático
- ★ Planchas de pastel sencilla
- Galletas con impresión comestible con el logotipo
- 🌙 Regalos empresariales
- ♥ Regalos personalizados VIP
- Barra de frutas
- ☕ Barra de quesos y carnes frías
- ☀ Canapés

PAQUETES:

Al ordenar pastel y barra, obtén de un 5 al 10% de descuento en cada rubro.

Pregunta por nuestros paquetes especiales mensuales.

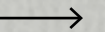
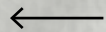




← →

BARRAS
Pasteles con corazón





Realiza la combinación que gustes en nuestras barras

Munchies (postres dulces y salados)

Saladas (canapés)

De frutas

De quesos y carnes frías

De cafés













CATÁLOGO DE SABORES

Pasteles con corazón

PAN

SABORES:

-  Pan de Vainilla francesa
-  Oreo
-  Mármol (vainilla con chocolate)
-  Chocolate cremoso
-  Red Velvet *
-  Coco
-  Café capuchino
-  Queso de bola*
-  Avellana
-  Limón

BAÑADO CON 3 LECHE



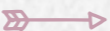






(OPCIONAL)

SABORES:

-  Nutela
-  Cajeta
-  Capuchino
-  Vainilla
-  Piña colada

RELLENOS Y CREMA

SABORES:

-  Vainilla
-  Crema Baileys*
-  Ganache
-  Ganache de chocolate blanco
-  Queso crema
-  Piña
-  Crema de limón
-  Capuchino
-  Frutos del Bosque*
-  Durazno

COBERTURA CREMOSA

SABORES:

-  Vainilla
-  Capuchino
-  Avellana
-  Queso Crema
-  Chocolate
-  Buttercream

COBERTURA

Fondant

* Sujeto a disponibilidad.

La cotización se hace con base a la combinación de ingredientes que se elijan.





←

PREGUNTAS FRECUENTES

Pasteles con corazón

→

☞

¿QUÉ TIPO DE PASTELES OFRECE?

- FONDANT
- TRADICIONAL
- TEMÁTICOS
- DE CUPCAKES
- DE PISOS
- DISEÑOS EXCLUSIVOS

¿DISPONE DE PASTELES ESPECIALES?

- SIN LACTOSA
- SIN FRUTOS SECOS
- PARA DIABÉTICOS
- OTROS

¿QUÉ RANGO DE PRECIOS TIENE?

SEGÚN EL DISEÑO Y COMBINACIÓN DE SABORES, TENEMOS 3

CLASIFICACIONES:

- BÁSICO
- MEDIO
- ALTA GAMA

COTIZAMOS DIRECTAMENTE SEGÚN LAS NECESIDADES

¿CUENTAN CON PAQUETES?

SÍ, TENEMOS DIVERSAS OPCIONES:

- A- PASTEL REAL TODOS LOS NIVELES
- B- PASTEL SIMULADO Y PISO DE HASTA ARRIBA VERDADERO PARA LA CEREMONIA DE PARTIDA Y EL RESTO SE ENTREGA DIRECTO A LA COCINA
- C- PASTEL Y CUPCAKES
- D- PASTEL Y BARRA DE POSTRES
- E- DIVERSAS BARRAS (DESCUENTO ESPECIAL AL CONTRATAR VARIAS)

¿CUENTAN CON SERVICIO A DOMICILIO?

SÍ, SE ENTREGA Y MONTA DIRECTO EN EL LUGAR DE LA CEREMONIA UNA HORA ANTES DE QUE COMIENZE EL EVENTO, EL COSTO VARÍA SEGÚN LA DISTANCIA, SOLICITAMOS EL CONTACTO DEL WP O COORDINADOR PARA ESTAR EN CONTACTO EL DÍA DEL EVENTO EN DIRECTO CON ÉL/ELLA



GRACIAS

TOCA EL BOTÓN
Y TE ATENDERÉ INMEDIATAMENTE

