Suc. López Mateos
36 47 98 82

Suc. Plaza Galicia
36 12 69 17

Suc. Copérnico
36 32 89 66

Suc. Ávila Camacho
36 36 63 35

Suc. Providencia
36 41 82 14

los deliciosos postres

Pasteles 04

Coffee Cake
Maxi Pastel
Chocolate Americano
Banana Ron
Chocolate Alemán
Chocolate Especial
Fresa
Limón
Moka
Queso con cerezas o blueberries
Tres Leches
Selva Negra
Zanahoria

Pays 22

Cajeta
Cacahuate
Calabaza
Chocolate
Coco
Fresa
Limón
Manzana
Nuez
Plátano
Queso con Blueberry
Queso con Cereza

Gelatinas 36

Frutas
Tres Leches

Galletas 39

Avena
Cacahuate
Choco Chip
Limón

Tartas 45

Higo
Frutas
Mango

Antojos 49

Brownies
Cake Pops
Eclairs

pasteles

Para mi la felicidad es
“un pastel recién sacado
del horno”

coffee cake

Exquisito pan elaborado con mantequilla, nuez, canela y azúcar mascabado. deal con una taza de café.

Conservar a temperatura ambiente, servir tibio.

14-16 rebanadas.

chocolate americano

Conservar refrigerado y servir a temperatura ambiente, recomendado con helado de vainilla.

14-16 rebanadas.

Elaborado con cocoa y cacao seleccionados y jocoque natural, formado por dos capas con cobertura de chocolate.

maxi pastel

Formado por cuatro capas, con crema de moka, con cobertura a base de queso crema sabor chocolate, bañado con ganache.

Conservar refrigerado y servir a temperatura ambiente.

Grande: 14-16 rebanadas.
Mini: 4-6 rebanadas.

banana ron

Formado por tres capas de pastel de plátano con crema batida, cobertura de queso crema con chocolate y rociado con coco fresco tostado.

Conservar refrigerado, servir frío.
14-16 rebanadas.

chocolate alemán

Cuatro capas de pastel de chocolate entre las cuales lleva nuez, coco fresco y cajeta a base de leche, cubierto con ganache.

Conservar refrigerado y servir a temperatura ambiente.

14-16 rebanadas.

chocolate especial

Formado por cuatro capas, con cobertura de queso crema sabor chocolate y almendra caramelizada, sobre una capa de cajeta rodeada por un cordón de ganache.

Conservar refrigerado y servir a temperatura ambiente. 14 a 16 rebanadas.

Pastel de fresa

Suave y cremosa consistencia formada por dos capas de esponjoso pastel blanco cubierto con exquisitas fresas y con un delicioso relleno de crema batida y fresas.

Conservar refrigerado, servir frío.

14-16 rebanadas.

Pastel de limón

Suave pastel de tres capas con relleno de limón agridulce, cubierto con nuestra crema de mantequilla.

Conservar refrigerado, servir a temperatura ambiente.
14-16 rebanadas

Cuatro capas de suave pastel dorado y relleno con nuestra crema batida natural sabor moka.

Conservar refrigerado, servir a temperatura ambiente.
14-16 rebanadas

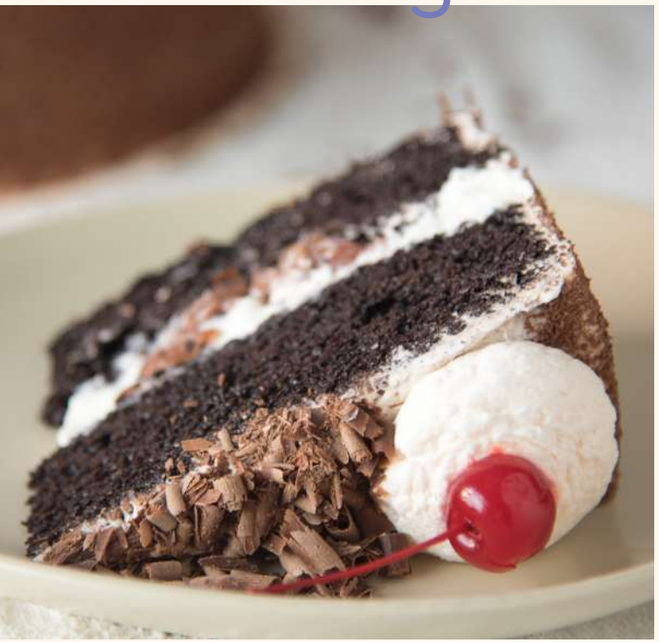
Pastel de moka

pastel de queso con blueberries o cerezas

Estilo Nueva York, cremoso y denso. Costra de galleta graham con relleno de queso crema, cubierto con crema agria y terminado con cereza o blueberry.

Conservar refrigerado, servir frío.
14-16 rebanadas

pastel selva negra



Formado por dos capas con relleno de crema batida, cerezas y licor. Decorado con rollos de chocolate, cerezas y cubierto con crema batida.

14-16 rebanadas.
Conservar refrigerado, y servir frío.

pastel tres leches

Conservar refrigerado y servir frío.

Tres capas de suave pastel blanco, bañado con tres leches y crema pastelera entre capas, con cobertura de crema batida.

14-16 rebanadas.

pastel de zanahoria

Exquisito pan elaborado con mantequilla, nuez, canela y azúcar mascabado. Ideal con una taza de café.

Conservar refrigerado, servir frío o a temperatura ambiente.

14-16 rebanadas.

pays

Deliciosos, frescos y suaves preparados con amor.

pay de cajeta

Elaborado con leche fresca y azúcar mascabado cubierto con crema batida natural y deliciosa nuez.

Servir frío, conservar refrigerado.
8-10 rebanadas

Pay de calabaza

Se utiliza calabaza de Castilla fresca como base y especias selectas para resaltar su sabor. Disponible con crema para batir.

Servir frío, conservar refrigerado.
8-10 rebanadas

Pay de chocolate

Cremoso relleno de chocolate no muy dulce, con cubierta de crema batida natural y rollitos de chocolate.

Servir frío, conservar refrigerado.
8-10 rebanadas

Pay de coco

Costra rellena de crema de coco, cubierto con crema batida y aún más coco.

Servir frío, conservar refrigerado.
8-10 rebanadas

Pay de fresa

Costra rellena de fresas naturales cubiertas de suave glacé de fresa y nuestra crema batida natural.

Servir frío, conservar refrigerado.
8-10 rebanadas

Pay de limón

Su relleno agridulce elaborado con jugosos limones y cubierto con una nube de merengue dorado hacen una excelente combinación.

Servir frío, conservar refrigerado.
Partir con cuchillo húmedo.
8-10 rebanadas

Pay de manzana

Se utilizan frescas manzanas acarameladas con canela, horneadas y cubiertas con Struesel.

Servir tibio o a temperatura ambiente.
8-10 rebanadas

Pay de plátano

Elaborado con los mejores plátanos de la región, crema pastelera y crema batida natural.

Servir frío, conservar refrigerado.
8-10 rebanadas

pay de nuez

Su delicioso relleno acaramelado y su cubierta de nueces selectas hacen de este pay una delicia para tu paladar.

Conservar y servir a temperatura ambiente o tibio.
8-10 rebanadas

pay de crema de cacahuate

Deliciosa costra de galleta oreo cubierta con ganache y relleno con crema de cacahuate mezclada con crema para batir

Servir frío, conservar refrigerado.
8-10 rebanadas

Pay de queso con blueberries

Elaborado con una base de galleta graham con relleno de queso crema, cubierto con crema agria y terminado con blueberry.

Servir frío, conservar refrigerado.
8-10 rebanadas

Pay de queso con cerezas

Elaborado con una base de galleta graham con relleno de queso crema, cubierto de crema agria y terminado con cerezas.

Servir frío, conservar refrigerado.
8-10 rebanadas

gelatinas

¡exquisitas!
seleccionamos las frutas
más frescas y dulces

Gelatina de frutas

Frutas: cereza, fresa, ciruela pasa, piña y nuez.
Conservar refrigerado, servir frío.

12 a 14 rebanadas.

Gelatina tres leches

Tres Leches con nieve de vainilla, piña, nuez y zanahoria.
Conservar refrigerado, servir frío.

12 a 14 rebanadas.

galletas

¡Sabor a hogar pero mucho más deliciosas y crujientes!

galletas de chocochip

galletas de cacahuate

galletas de limón

galletas de avena

tartas

Frescas, dulces y deliciosas tartas con base crujiente.

Tarta de frutas

Costra rellena de crema pastelera, cubierta con fresas, blueberries, frambuesas y zarzamoras barnizadas.

Servir frío, conservar refrigerado.
8 a 10 rebanadas.

tarta de higo

Costra con relleno de queso mascarpone y crema batida, cubierta con higo rebanado y barnizado.

Servir frío, conservar refrigerado.
8 a 10 rebanadas.

tarta de mango

Costra rellena con crema de maracuyá, cubierta con mango rebanado y barnizado.

Servir frío, conservar refrigerado.
8 a 10 rebanadas.

antojos

bocados llenos de felicidad

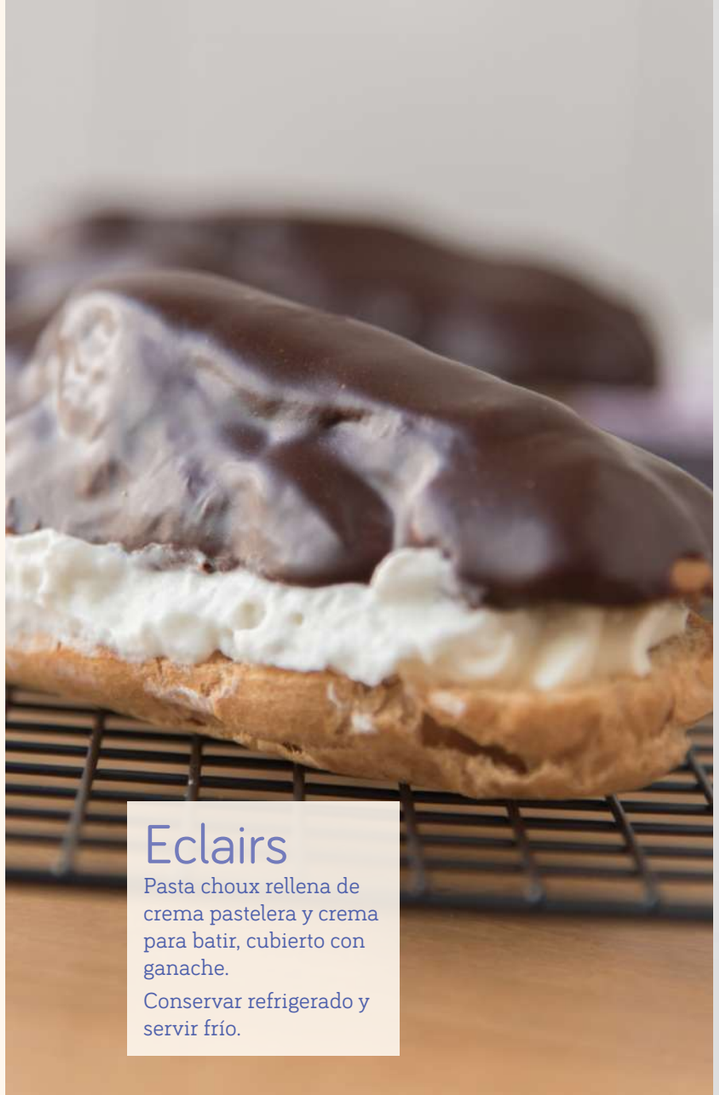
Brownies

Deliciosa consistencia de denso chocolate relleno de nueces. Son los favoritos de los adictos al chocolate.

Se recomienda con helado de vainilla.

Pastel de chocolate con betún de queso crema, cubierto de chocolate con granillo.
Servir frío

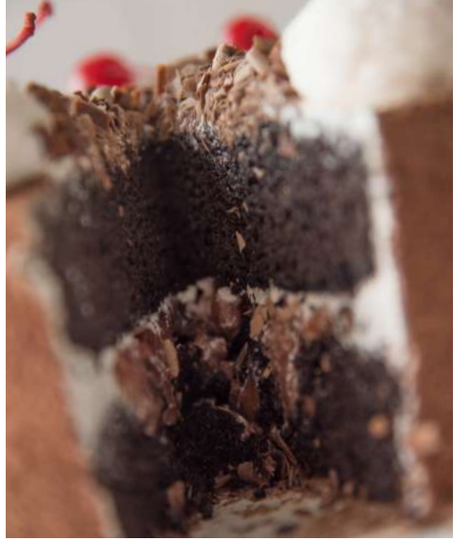
Individual



Eclairs

Pasta choux rellena de crema pastelera y crema para batir, cubierto con ganache.

Conservar refrigerado y servir frío.



let me eat cake.

www.pasteleriajeffrey.com
Facebook / Instagram: @pasteleriajeffrey
#letmeeatcake