

Click to prove  
you're human













## Bolos de aniversario com numeros

Filtros ativos Avaliação 4.24 de 5 Preço: 30.90€ Saber mais Avaliação 4.97 de 5 Preço: 30.90€ Saber mais Avaliação 4.45 de 5 Preço: 28.90€ Saber mais Avaliação 4.55 de 5 Preço: 30.90€ Saber mais Avaliação 4.12 de 5 Preço: 30.90€ Saber mais Avaliação 4.09 de 5 Preço: 28.90€ Saber mais Avaliação 4.58 de 5 Preço: 28.90€ Saber mais Avaliação 4.64 de 5 Preço: 28.90€ Saber mais Avaliação 4.82 de 5 Preço: 28.90€ Saber mais Avaliação 4.42 de 5 Preço: 30.90€ Saber mais Avaliação 4.44 de 5 Preço: 28.90€ Saber mais Avaliação 4.48 de 5 Preço: 30.90€ Saber mais Avaliação 4.83 de 5 Preço: 30.90€ Saber mais Avaliação 4.43 de 5 Preço: 30.90€ Saber mais Avaliação 4.44 de 5 Preço: 22.90€ Saber mais Avaliação 4.75 de 5 Preço: 28.90€ Saber mais Avaliação 4.50 de 5 Preço: 30.90€ Saber mais Avaliação 4.71 de 5 Preço: 30.90€ Saber mais Avaliação 4.50 de 5 Preço: 30.90€ Saber mais Avaliação 4.25 de 5 Preço: 30.90€ Saber mais Avaliação 5.00 de 5 Preço: 30.90€ Saber mais Avaliação 5.00 de 5 Preço: 30.90€ Saber mais Bolos de aniversário de números são fáceis de encomendar através da loja do ChefPanda. Bolos frescos todos os dias, entrega em 24h e apoio ao cliente de excelência são os nossos lemas. Veja fotos de todos os nossos number cake (bolos de números em inglês) e personalize o bolo a seu gosto, desde o sabor à decoração. Conseguimos fazer todos os algarismos! Por exemplo, aqui poderá ver todos as decorações que já fizémos para as idades seguintes:
Veja outras páginas de bolos para todas as idades:
Infantil Menina Menino Mulher Homem Bolos de Números: Celebre Momentos Especiais com Sabor e Estilo Únicos Bem-vindo à nossa irresistível coleção de Bolos de Números, onde a tradição da pastelaria portuguesa encontra a modernidade do design de bolos personalizados. Aqui, na nossa página dedicada a bolos em forma de números, oferecemos uma experiência única para tornar os seus momentos especiais ainda mais memoráveis. Seja um aniversário, um casamento, uma graduação ou qualquer ocasião especial, os nossos bolos de números são a escolha perfeita para celebrar com estilo e sabor inigualável. O Que São as Bolos de Números? As Bolos de Números são verdadeiras obras de arte comestíveis, onde os números que representam datas significativas são transformados em deliciosas criações de pastelaria. Cada número é habilmente moldado e decorado para refletir a personalidade do evento que está a celebrar. Seja o número da idade do aniversariante, a data de um aniversário de casamento ou qualquer outro numeral especial, os nossos bolos de números são feitos com paixão, precisão e ingredientes de alta qualidade. A Arte da Personalização: Criando Memórias Doces O que torna os nossos bolos de números verdadeiramente excepcionais é a capacidade de personalização. Na nossa página, não apenas escolhe o número que representa a ocasião, mas também tem a liberdade de escolher o sabor da massa, o tipo de recheio, e até mesmo o design da decoração. Acreditamos que cada celebração é única, e o seu number cake deve ser tão exclusivo quanto a ocasião que está a celebrar. Variedade de Sabores para Todos os Paladares Delicie-se com a variedade de sabores que oferecemos para a massa e o recheio dos nossos bolos de números. Desde o clássico bolo de chocolate até às opções mais sofisticadas, como baunilha com framboesas frescas ou limão com creme de mascarpone, temos algo para satisfazer todos os paladares. Trabalhamos com ingredientes frescos e de alta qualidade para garantir que cada fatia seja uma explosão de sabor e prazer. Processo Artesanal e Qualidade Superior Na nossa cozinha, o processo de criação dos bolos de números é verdadeiramente artesanal. Cada bolo é preparado com a atenção meticulosa dos nossos pasteleiros especializados, que combinam técnicas tradicionais com uma abordagem moderna para garantir que cada detalhe seja perfeito. Utilizamos ingredientes de qualidade superior, desde a escolha da farinha até a seleção das frutas frescas para decoração, para garantir que cada bolo seja uma obra-prima deliciosa. Como Funciona o Pedido Online de Bolos de Números? Fazer uma encomenda do seu birthday number cake personalizado é simples e conveniente. Navegue pela nossa coleção, escolha o número que deseja celebrar, selecione as opções de massa, recheio e decoração, e adicione ao carrinho. O nosso processo de pagamento seguro garante uma transação tranquila, e a entrega é feita diretamente no local e data que escolher. Entrega em Todo o País com Cuidado e Rapidez Entendemos a importância de receber o seu bolo de números no momento certo e em perfeitas condições. Por isso, oferecemos serviços de entrega em todo o país, garantindo que a sua encomenda seja tratada com o máximo cuidado e entregue com rapidez. Utilizamos embalagens especiais para garantir a frescura e integridade do seu bolo desde a nossa cozinha até à sua mesa. Celebre com Estilo: Encomende o Seu Bolo de Números Hoje Não espere para tornar os seus momentos especiais ainda mais inesquecíveis. Celebre com estilo, sabor e personalidade, escolhendo um dos nossos deliciosos bolos de números. Na nossa página dedicada a number cakes, encontrará a fusão perfeita entre a tradição da pastelaria portuguesa e a modernidade das celebrações personalizadas. Faça a sua encomenda hoje e crie memórias doces que serão lembradas para sempre. Estamos ansiosos para fazer parte das suas celebrações e proporcionar momentos de doce felicidade! Você está organizando um evento especial e quer algo que impressione? Aqui apresentamos o mundo dos bolos de número criativos. Este é o lugar certo para se inspirar e fazer suas festas serem lembradas para sempre!Confira ainda: Bolos Carrossel Encantadores - Receitas e DicasOs bolos de número são muito versáteis. Você pode fazê-los combinarem com o tema da festa ou refletirem os gostos da pessoa celebrada. Assim, seja qualquer tipo de festa, esse bolo o tornará mais memorável.Atualmente, o cake design trouxe muitas técnicas para fazer bolos incríveis. Existem bolos decorados que mostram um hobby ou são verdadeiras obras de arte. A diversidade e a beleza desses bolos encantam a todos.Principais informações:Os bolos de número personalizados são uma ótima maneira de adicionar um toque especial às suas celebrações;A criatividade é fundamental na hora de criar bolos de número diferentes;Existem várias técnicas de decoração e estilos contemporâneos para explorar;Bolos temáticos e artísticos são tendências em alta;Explore suas ideias e faça de suas celebrações momentos inesquecíveis com bolos de número únicos!Conteúdos Bolos Personalizados: Transforme Seus Números em Obras de Arte Confeitadas Seja criativo e surpreenda! Explore as Tendências em Bolos de Número Inovadores Prepare-se para se Surpreender com Bolos de Número Inovadores Conclusão Nesta parte, a conversa é sobre bolos de número personalizados. Vamos ver como deixar os bolos especiais, repletos de arte. Mostraremos ideias para bolos diferentes e bonitos. Você vai adorar as sugestões para surpreender seus amigos e família.Decorar bolos é um jeito incrível de mostrar quem ou o que é especial. Com bolos personalizados, até os números se tornam arte para comer. É uma maneira de contage história, alegrar alguém importante ou até celebrar um tema especial.Quando você escolhe bolos temáticos, pode usar temas divertidos. Por exemplo, de desenhos, filmes, esportes, ou até hobbies. Isso faz o bolo ser a cara de quem está celebrando e o deixa bem único.A decoração de bolos artísticos usa muita criatividade. Não é só aparência. Envolve usar técnicas especiais de confeitaria. Coisas como moldar com pasta americana, pintar com tinta própria e usar vários tipos de enfeites. Tudo isso faz do bolo algo que agrada os olhos e a boca. Personalizar bolos de número é uma chance de fazer algo bem especial. Traga sua imaginação para todas as festas, até aquelas das empresas. Os bolos feitos sob medida contam. Então, seja ousado na hora de fazer essas delicias e deixe todos maravilhados!Explore as Tendências em Bolos de Número InovadoresOs confeiteiros agora fazem bolos de número muito emocionantes. Vamos ver o que está sendo usado para fazer essas obras de arte. Você certamente vai adorar as ideias e as técnicas novas usadas.Hoje em dia, os bolos usam ingredientes diferentes e decorações inovadoras. Os chefs testam coisas como matcha e chá de hibisco para dar sabores novos aos bolos. Eles também usam folhas de ouro e flores que podem ser comidas para enfeitar os bolos.Uma novidade são os bolos feitos especialmente para alguém. Se a pessoa adora cinema, o bolo pode ter um formato de claquete. Isso faz o bolo se tornar mais do que só uma sobremesa, vir uma peça de arte que conta a história de quem gosta dele.Os bolos também estão sendo feitos de formas modernas. Estilos como drip cake e pintura com buttercream estão fazendo sucesso. Assim, além de gostosos, esses bolos são impressionantes de se ver e comer.Descobrir os bolos de número é uma viagem pela criatividade dos confeiteiros. Cada criação nova traz novas ideias e emoções. Esses bolos são mais do que sobremesas, são uma forma de arte que celebra cada ocasião.Prepare-se para se Surpreender com Bolos de Número InovadoresQuando for organizar uma festa, pense nos bolos de número. Eles são verdadeiras obras de arte. Escolha a decoração e a técnica que mais gosta. Assim, seu bolo será único e inesquecível para todos os convidados. Afinal, uma festa especial merece um bolo especial.ConclusãoTerminamos aqui nosso guia de bolos de número diferentes. Esperamos que você tenha tirado ideias e dicas legais. Assim, poderá fazer bolos criativos e personalizados.Fique atento às novidades no mundo do cake design. A criatividade é sua melhor aliada! Faça seus eventos serem marcantes com bolos de número especiais. Comprar um Bolo de Aniversário com Números online passou a ser um processo simples e gratificante graças ao nosso serviço de Pastelaria Online, com entrega em 24h. Este serviço permite-lhe facilmente personalizar e encomendar o seu bolo online, com entrega garantida em apenas 24h. Além disso, pode escolher o peso, a forma, a massa, o recheio, a cobertura e o número ou os números para a apresentação final do seu delicioso Bolo. A encomenda deste diferenciado Aniversário com Números inclui: Entrega personalizada ao domicílio ou no local da festa.Bolo fresco com máxima qualidade e feito no dia da entrega.Entregas ao domicílio no Parque das Nações, Campo Grande, Entrecampos, Saldanha e em todas as zonas de Lisboa. Construa um Aniversário com Números perfeito para brilhar a sua festa de Aniversário ou evento Corporativo. Envie-nos uma mensagem caso precise de informação adicional! • Bolo disponível para entrega em 24h O que não pode faltar nas festas de aniversário? O bolo claro! Se ele for ainda personalizado, minha amiga, a festa será pra lá de inesquecível. Por isso prepare o Number Cake (o bolo de número) pois com ele, escolhemos o ano ou até o formato que desejarmos como coração e outros desenhos simples. O nosso foi para os 40 anos de uma queridíssima aqui da equipe do PetitChef, o sabor pra lá de exótico: maracujá e manga. Então inspire-se neste receita e mostre todo o seu amor com este bolo. 1 rolo 1 batedeira saco confeiteiro (ou saco de congelação) Para receber o Menu do Dia do PetitChef deverá introduzir o seu email. Pegue 2 folhas de A4 e em cada uma, desenhe e corte o número que deseja. O nosso foi 4 e 0. Eles serão os moldes. Abra uma massa, coloque o molde e faça o contorno do primeiro número. Na segunda massa, faça o contorno do segundo número. Para ambos, retire os excessos da massa. Pegue então as sobras e abra-as novamente. Repita a operação, pois precisamos de 2 vezes do número 4 e duas vezes o número 0.Coloque os 4 números feitos de massa sablée sobre a assadeira já coberta de papel vegetal (papel manteiga). Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 12 minutos. Retire-os do forno e deixe esfriar completamente.Para a realização do creme, tudo deve estar bem frio. Coloque então as natas (creme leite), o mascarpone e a tigela (da batedeira) e o batedor no freezer (congelador) 15 minutos antes da preparação.Hora de bater o creme. Na tigela da batedeira, coloque as natas (creme leite), o mascarpone), o açúcar confeiteiro e a baunilha. Bata tudo até ficar bem firme.Coloque a primeira dupla de números, ou seja , 0 4 e 0 na travessa do bolo (onde ele será apresetado).Coloque o creme no saco confeiteiro (ou um saco de congelação com o bico cortado) e faça pequenas bolas de creme sobre toda a superfície dos dois números. Despeje um pouco do coulis de manga e maracujá aleatoriamente sobre o creme.Coloque a segunda dupla por cima dos números respectivos. Faça novamente a cobertura com bolinhas do creme sobre toda a superfície. Adicione novamente o coulis de manga e o maracujá por cima.Está pronto. Se preferir, corte um maracujá ao meio e use com decoração. É uma massa francesa usada para tortas (doces) feita com açúcar, farinha de trigo, farinha de amêndoas, manteiga e ovo. Para realizar esta receita, utilize massa busca e digite massa sablée.As massas ideais para esse bolo são: massa areada, massa quebrada.Para um bolo mais refrescante, use frutas frescas, coulis, etc. A combinação dos sabores fica a vosso critério: abacaxi/coco, pêssego/coco, maracujá/manga, etc. Também podemos colocar chocolate ou até mesmo caramelo.É importante (muito importante) que os ingredientes estejam bem gelados, assim como os utensílios (batedeira e batedor). Coloque tudo na geladeira da noite pro dia, ou 15 minutos no freezer (congelador) antes de batê-lo. Conservar na frigorífico/geladeira PetitChef PT Falar com o autor da receita Fez esta receita? Compartilhe Salvar nas minhas receitas Fez esta receita? Compartilhe Comunicar um erro na receita + PetitChef oferece a possibilidade de planejar seu menu por dia ou por semana. Demora para sair, mas eu não poderia deixar de compartilhar com vocês cada detalhe dessa receita superspecial que fiz para comemorar os 2 milhões de inscritos no canal - que hoje já são mais de 2.195.000! O bolo número é uma ótima opção para fazer aniversários, bodas e muitas outras ocasiões especiais, né? Já começo falando que a minha versão, apesar do nome, está mais para um torta crocante, tá? A massa de biscoito intercalada com um clássico creme de confeiteiro e frutas frescas fica simplesmente irresistível! É você, tá esperando o que pra fazer essa maravilha em casa? Juro que é mais simples de fazer do que você imagina © Food Styling: Danielle Noce Fotografia: Paulo Cuenca 260 gramas de MANTEIGA SEM SAL 180 gramas de AÇUCAR IMPALPÁVEL 60 gramas de FARINHA DE AMÊNDOAS 2 OVOS 1 pitada de SAL 420 gramas de FARINHA 1 litro de LEITE 250 gramas de AÇUCAR 1 FAVA DE BAUNILHA 240 gramas de GEMAS 80 gramas de AMIDO DE MILHO 2 folhas de GELATINA Bata com a batedeira a manteiga em temperatura ambiente junto com o açúcar impalpável peneirado e a farinha de amêndoas. Misture até que a manteiga fique bem fofoinha. Acrescente os ovos e o sal. Bata até que tudo se incorpore a massa. Adicione a farinha peneirada e bata até formar uma massa uniforme. Se a sua batedeira não aguentar, termine de misturar com as mãos mesmo. Divida a sua massa em 2 partes iguais, as embale em plástico filme e leve para a geladeira por pelo menos 2 horas. Desembale as massas e abra cada uma delas com 0,5 cm de espessura. Use uma folha de papel manteiga em cima e outra embaixo na hora de abrir com o rolo. Imprima e corte o molde do número e/ou da letra que irá usar. Corte a massa em volta do molde, retire o excesso e repita o processo. Você irá precisar de 2 camadas de cada um dos molde - no meu caso cortei duas vezes o número 2 e duas vezes o M. DICHA: use a fonte de sua preferência como molde, mas lembre-se que quanto mais rebuscada, mais difícil de cortar. Pré-aqueça o forno a 200°C e leve a massa para o congelador por 30 minutos. Tire a massa do congelador e leve direto para o forno até dourar. Retire os biscoitos do forno e deixe esfriar completamente em cima de uma grade. Coloque o leite, metade do açúcar e as sementes de 1 fava de baunilha em uma panela. Misture tudo muito bem para o açúcar não caramelizar e coloque para ferver. Enquanto isso, em um recipiente à parte, coloque as gemas e o restante do açúcar. Misture e depois incorpore o amido de milho. Assim que o leite ferver, acrescente três conchas na mistura de gemas. Misture bem e volte tudo para a panela em fogo baixo mexendo sem parar. Quando ferver (ou seja, quando a primeira bolha vier lá de baixo), conte um minuto mexendo sem parar e está pronto. Retire da panela, coloque o creme em um recipiente, cubra com plástico filme em contato e leve para a geladeira até gelar por completo. Quando o creme gelar, coloque as folhas de gelatina para hidratar em água bem gelada. Depois que ambas estiver bem hidratas, drene o excesso de água e coloque para derreter em banho maria. Adicione a gelatina no creme e bata com a batedeira até tudo se misturar. Posicione a primeira base de biscoito no prato em que irá servir (tanto do número quanto da letra). Coloque o creme de confeiteiro em um saco de confeitar com bico redondo (de 6 ou 8 milímetros) e faça bolinhas em cima de todo o biscoito. Adicione, entre as bolinhas, alguns pedacinhos de frutas picadas. Eu usei amoras e framboesas. Coloque a segunda camada de biscoito por cima e cubra com bolinhas de creme de confeiteiro. Decore o topo da sua torta/bolo com mais frutas picadas, flores comestíveis, mini macarons e o que mais você quiser! Filtros ativos Avaliação 4.24 de 5 Preço: 30.90€ Saber mais Avaliação 4.97 de 5 Preço: 30.90€ Saber mais Avaliação 4.45 de 5 Preço: 28.90€ Saber mais Avaliação 4.55 de 5 Preço: 30.90€ Saber mais Avaliação 4.12 de 5 Preço: 30.90€ Saber mais Avaliação 4.09 de 5 Preço: 28.90€ Saber mais Avaliação 4.58 de 5 Preço: 28.90€ Saber mais Avaliação 4.64 de 5 Preço: 28.90€ Saber mais Avaliação 4.82 de 5 Preço: 28.90€ Saber mais Avaliação 4.42 de 5 Preço: 30.90€ Saber mais Avaliação 4.44 de 5 Preço: 22.90€ Saber mais Avaliação 4.75 de 5 Preço: 28.90€ Saber mais Avaliação 4.50 de 5 Preço: 30.90€ Saber mais Avaliação 4.71 de 5 Preço: 30.90€ Saber mais Avaliação 4.50 de 5 Preço: 30.90€ Saber mais Avaliação 4.25 de 5 Preço: 30.90€ Saber mais Avaliação 5.00 de 5 Preço: 30.90€ Saber mais Avaliação 4.60 de 5 Preço: 28.90€ Saber mais Avaliação 5.00 de 5 Preço: 30.90€ Saber mais Bolos de aniversário de números são fáceis de encomendar através da loja do ChefPanda. Bolos frescos todos os dias, entrega em 24h e apoio ao cliente de excelência são os nossos lemas. Veja fotos de todos os nossos number cake (bolos de números em inglês) e personalize o bolo a seu gosto, desde o sabor à decoração. Conseguimos fazer todos os algarismos! Por exemplo, aqui poderá ver todos as decorações que já fizémos para as idades seguintes:
Veja outras páginas de bolos para todas as idades:
Infantil Menina Menino Mulher Homem Bolos de Números: Celebre Momentos Especiais com Sabor e Estilo Únicos Bem-vindo à nossa irresistível coleção de Bolos de Números, onde a tradição da pastelaria portuguesa encontra a modernidade do design de bolos personalizados. Aqui, na nossa página dedicada a bolos em forma de números, oferecemos uma experiência única para tornar os seus momentos especiais ainda mais memoráveis. Seja um aniversário, um casamento, uma graduação ou qualquer ocasião especial, os nossos bolos de números são a escolha perfeita para celebrar com estilo e sabor inigualável. O Que São as Bolos de Números? As Bolos de Números são verdadeiras obras de arte comestíveis, onde os números que representam datas significativas são transformados em deliciosas criações de pastelaria. Cada número é habilmente moldado e decorado para refletir a personalidade do evento que está a celebrar. Seja o número da idade do aniversariante, a data de um aniversário de casamento ou qualquer outro numeral especial, os nossos bolos de números são feitos com paixão, precisão e ingredientes de alta qualidade. A Arte da Personalização: Criando Memórias Doces O que torna os nossos bolos de números verdadeiramente excepcionais é a capacidade de personalização. Na nossa página, não apenas escolhe o número que representa a ocasião, mas também tem a liberdade de escolher o sabor da massa, o tipo de recheio, e até mesmo o design da decoração. Acreditamos que cada celebração é única, e o seu number cake deve ser tão exclusivo quanto a ocasião que está a celebrar. Variedade de Sabores para Todos os Paladares Delicie-se com a variedade de sabores que oferecemos para a massa e o recheio dos nossos bolos de números. Desde o clássico bolo de chocolate até às opções mais sofisticadas, como baunilha com framboesas frescas ou limão com creme de mascarpone, temos algo para satisfazer todos os paladares. Trabalhamos com ingredientes frescos e de alta qualidade para garantir que cada fatia seja uma explosão de sabor e prazer. Processo Artesanal e Qualidade Superior Na nossa cozinha, o processo de criação dos bolos de números é verdadeiramente artesanal. Cada bolo é preparado com a atenção meticulosa dos nossos pasteleiros especializados, que combinam técnicas tradicionais com uma abordagem moderna para garantir que cada detalhe seja perfeito. Utilizamos ingredientes de qualidade superior, desde a escolha da farinha até a seleção das frutas frescas para decoração, para garantir que cada bolo seja uma obra-prima deliciosa. Como Funciona o Pedido Online de Bolos de Números? Fazer uma encomenda do seu birthday number cake personalizado é simples e conveniente. Navegue pela nossa coleção, escolha o número que deseja celebrar, selecione as opções de massa, recheio e decoração, e adicione ao carrinho. O nosso processo de pagamento seguro garante uma transação tranquila, e a entrega é feita diretamente no local e data que escolher. Entrega em Todo o País com Cuidado e Rapidez Entendemos a importância de receber o seu bolo de números no momento certo e em perfeitas condições. Por isso, oferecemos serviços de entrega em todo o país, garantindo que a sua encomenda seja tratada com o máximo cuidado e entregue com rapidez. Utilizamos embalagens especiais para garantir a frescura e integridade do seu bolo desde a nossa cozinha até à sua mesa. Celebre com Estilo: Encomende o Seu Bolo de Números Hoje Não espere para tornar os seus momentos especiais ainda mais inesquecíveis. Celebre com estilo, sabor e personalidade, escolhendo um dos nossos deliciosos bolos de números. Na nossa página dedicada a number cakes, encontrará a fusão perfeita entre a tradição da pastelaria portuguesa e a modernidade das celebrações personalizadas. Faça a sua encomenda hoje e crie memórias doces que serão lembradas para sempre. Estamos ansiosos para fazer parte das suas celebrações e proporcionar momentos de doce felicidade!