

Pasteles Personalizados

PASTELERÍA



CINCO20®

LA HORA DEL POSTRE



CATÁLOGO

Un postre elegante y delicioso

En pastelería **Cinco20** estamos convencidos que un postre debe ser divertido, elegante y delicioso. Creemos que el pastel es tan importante en un festejo que tomamos la responsabilidad de diseñar la opción que busca el festejado y su familia, hasta lograr la satisfacción del cliente y ganarnos la confianza de quienes visitan nuestras tiendas.

Te presentamos distintas propuestas para que sorprendas a los festejados y a sus invitados con pasteles elaborados cuidadosamente, con insumos de alta calidad y transportados cuidadosamente para llegar al salón de fiestas y enmarcar el gran día.

Cada uno de los pasteles que encontrarás en las siguientes páginas los podrás cotizar en nuestras sucursales de Puebla, Tlaxcala y Sierra Norte, donde nuestros compañeros te orientarán sobre las distintas técnicas reposteras que ofrecemos.

Recuerda que si bien podemos personalizar el pastel a tu gusto, con flores naturales, de fondant, en pisos, de diferentes colores y tamaños, en **Cinco20** también te ofrecemos postres para cualquier ocasión y los puedes adquirir en tienda o a través de nuestra página **cinco20.mx**.

Febrero 2024

ÍNDICE

5 *Fiestas Infantiles*

10 *Sucursales*

13 *Baby Shower*

17 *XV años*

23 *Boda*

29 *Bautizo*

33 *Primera Comunión*

37 *Tendencias*

42 *Bases para planchas*

43 *Alturas*

44 *Presentaciones de Pasteles*

45 *Estructura de Pasteles*

46 *Recomendaciones*

47 *Elementos decorativos*

48 *Sabores*






**Compra
en línea**

**Recoge en sucursal o
recibe en tu domicilio**



**¡Visita
nuestra
página!**

 cinco20.mx



1

*Ofrecemos propuestas
y soluciones*

5

Fiestas Infantiles



2



3



6

4



5





6



7



Renata

8



9





10



11



12



13





14



15



16



17



Sucursales



San Manuel

📞 2231-08-55-66

Boulevard 18 sur #4529
Col. Unidad 22 de septiembre.



Federal a Atlixco

📞 2212-69-40-46

Carretera Federal Atlixco #3521-A
Col. Concepción la Cruz.



Recta a Cholula

📞 2227-21-15-96

Recta a Cholula #4519 local D
Col. Reforma Sur, Libertad.



Santa Clara

📞 2218-41-38-97

(Lomas III) Calle Hidalgo #221
Santa Clara Ocoyucan, Puebla.



Torrecillas

📞 2216-05-02-14

Av. Municipio Libre #555 Local 35
Col. Infonavit Loma Bella.



Héroes de Puebla

📞 2227-36-67-62

Av. 5 de mayo #33-C
Col. Héroes de Puebla.



Cuautlancingo

📞 2221-03-06-59

Plaza Comercial La Estación
San Juan Cuautlancingo, Pue.



Blvd Norte

📞 2216-55-86-47

Boulevard Norte #3410 Local 3
Col. Las Cuartillas. Puebla, Puebla.



Tlax. Lucerna

📞 246-334-5002

Av. Independencia #79
Col. San Isidro. En Plaza Lucerna.



Tlax. Centro

📞 246-333-7238

Calle Lira y Ortega #25
Colonia Centro, Tlaxacala.



Xicotepec

📞 2221-28-34-85

Calle Zaragoza #169
Col. Centro, Xicotepec de Juárez.



Huauchinango

📞 2216-58-31-21

Av. Revolución #12.
Colonia Centro, Huauchinango.



1



*Detalles tiernos
y finos*

13

**Baby
Shower**



2



3



14

4



5



El complemento perfecto

Gelatinas CINCO20

Rompope c/ Durazno

Fresa con Frutas

Mango con Queso

Chocolate Abuelita

Mazapán

PASTELERÍA
CINCO20®
LA HORA DEL POSTRE



*Postres modernos,
sobrios y festivos*

17

XV
~
años



2



3



18



4



5





6



7



8



9



19



10



11



12



13



La calidad es lo más importante

¿Sabías que... nos estamos certificando en HACCP?
Estamos mejorando cada día, sólo para ti.





1



Elegantemente delicioso

23

Boda



2



3



24

4



5





6



7



25



8



9





10



11



26

12



13



14



27

15



Me Bautizo
Thiago Ramires



*Tradición de una
nueva generación*



2



30



3



4



31

5





*Formalidad y
compromiso*

33

**Primera
comuni6n**



2



3



34

4



5





6



7



8



1

*Diseñamos
nuevas opciones*



2



3



38

4



5





6



7



8



9





10



11



40

12



13





14



15



16



17



Bases para Planchas

30 personas	35 x 45 cm
50 personas	40 x 50 cm
75 personas	45 x 55 cm
100 personas	50 x 60 cm
150 personas	55 x 60 cm

42



Alturas



Normal
7 cm aprox



Altura y Media
12 cm aprox

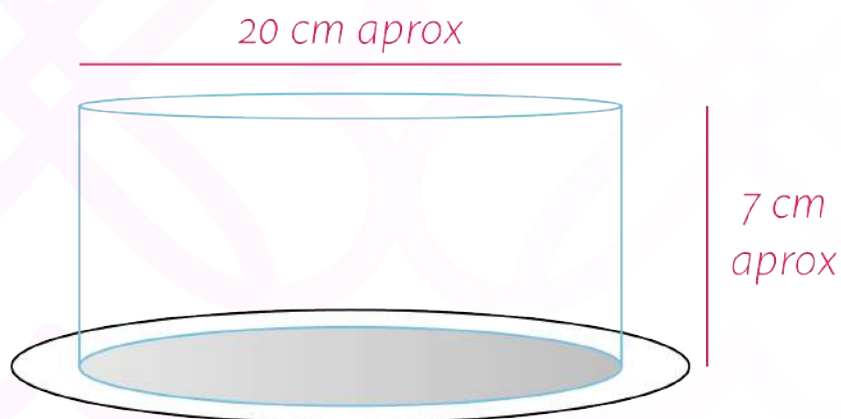


Doble Altura
15 cm aprox

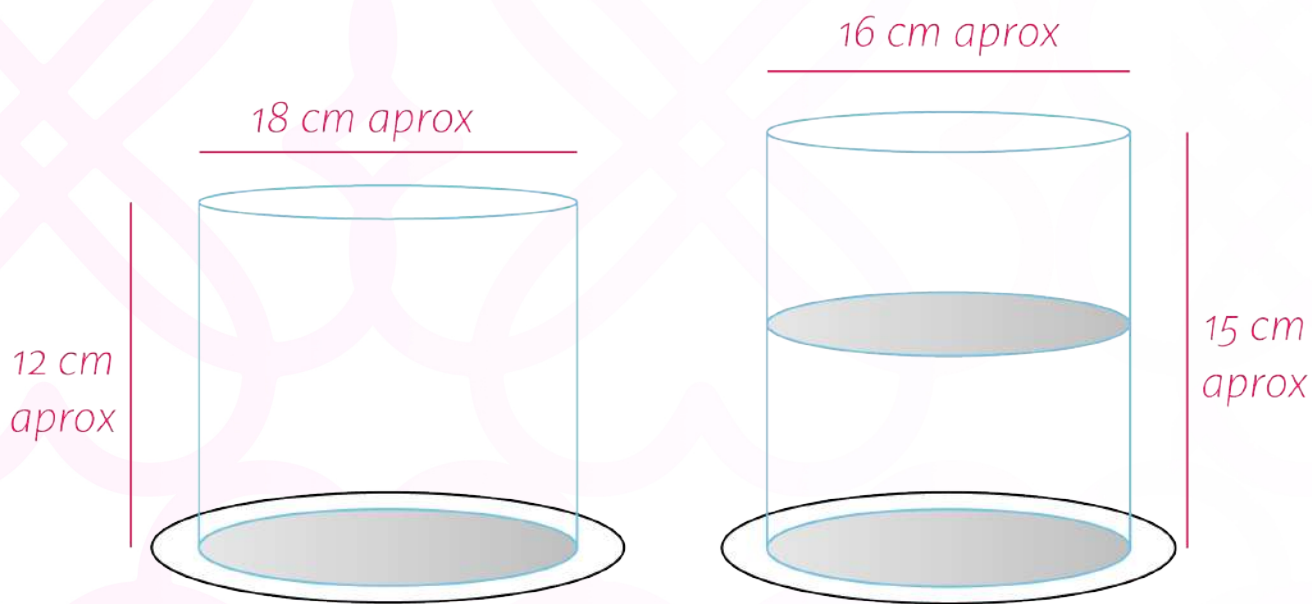


Cilíndrico
25+ cm aprox

Presentaciones de Pasteles



**Pastel grande
regular (20-22 personas)**



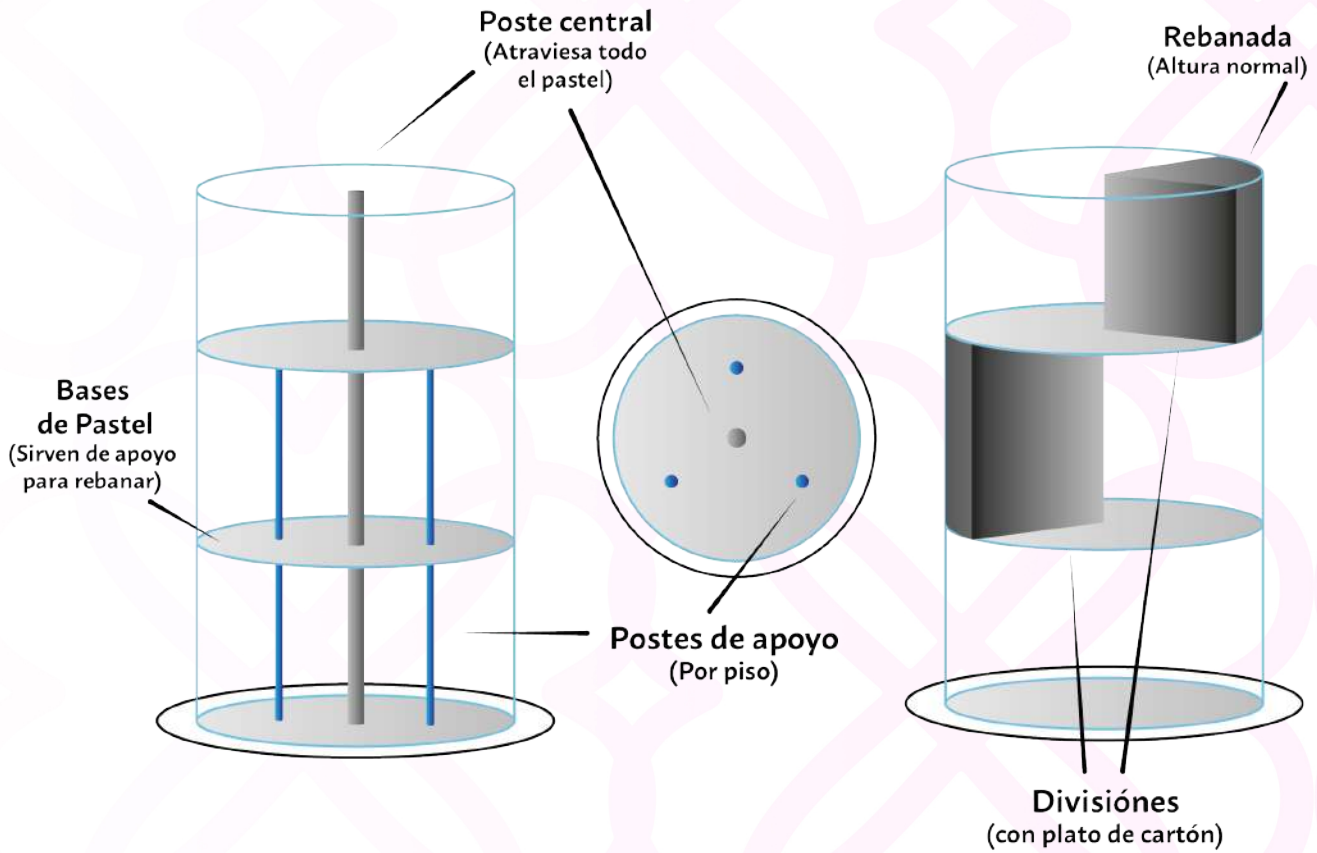
**Pastel grande
altura y media
(20-22 personas)**

**Pastel grande
doble altura
(20-22 personas)**

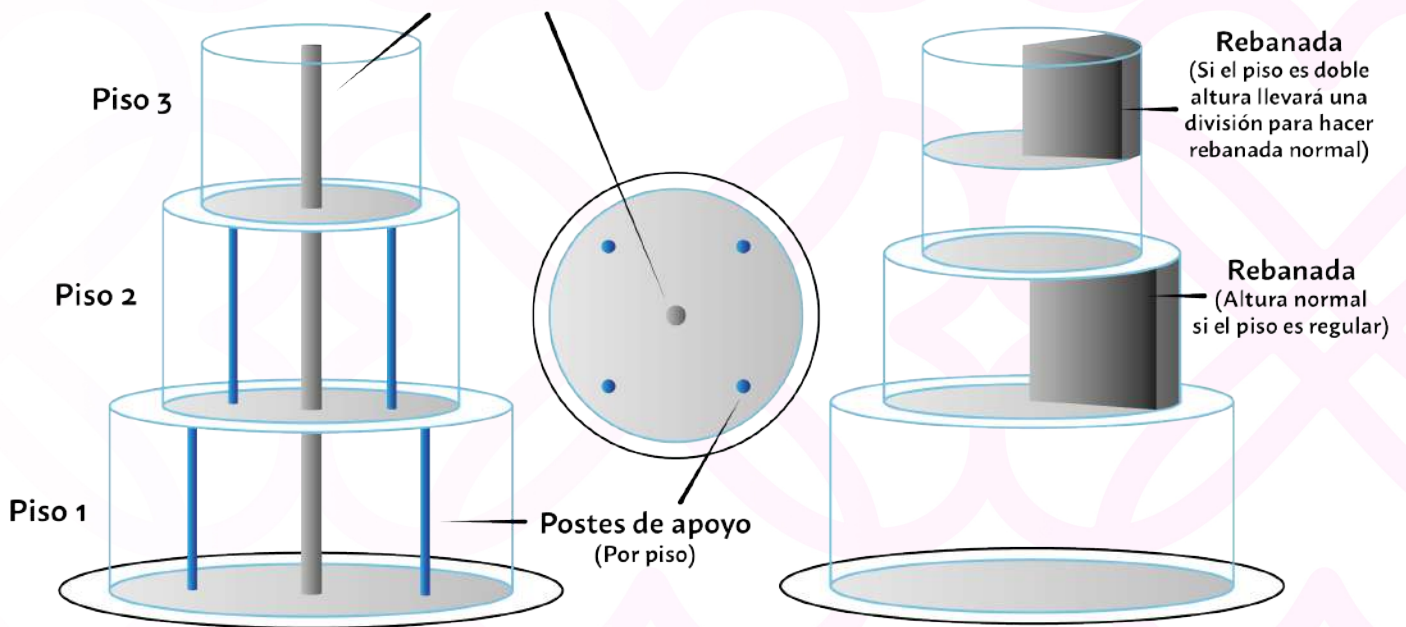
**Rinde para la misma cantidad de
personas solo cambia la apariencia
por la altura del pastel.
Esto dependerá del diseño que busque el cliente.**

Estructura de Pasteles

Pastel cilíndrico



Pastel de pisos



Recomendaciones

-En pasteles de pisos personalizados NO se recomienda usar los sabores La hora del Festín (Fresa) o El que no tiene hora (Queso con Zarzamora) ya que por sus propiedades corre el riesgo de sufrir un accidente en su traslado.



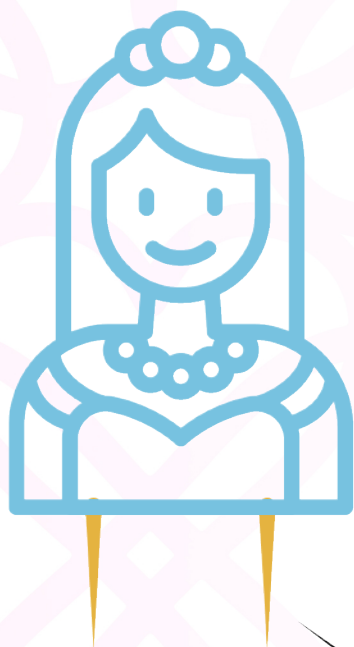
Flores Naturales

-El tallo lleva un forro de papel aluminio, al retirar del pastel verificar que no se quede dentro.



Flores de Fondant

-La base de la flor lleva un palillo de madera para sostenerse, verificar que se retire del pastel.



Decoración de Fondant / Banderolas

-En la base pueden llevar un palillo de madera o un poste de plástico para sostenerse, verificar que se retire del pastel.

Elementos decorativos



**Cake Topper
MDF**



**Cake Topper
Acrílico**



**Banderola
de Papel**



**Impresión
Comestible**

Sabores

El de Cajeta



Pasta

Vainilla 3 leches

Relleno

Chantillí sabor cajeta

Cubierta

Chantillí sabor cajeta, chocolate blanco y cajeta.

Cinco20



Pasta

Chocolate húmedo

Relleno

Salsa de chocolate

Cubierta

Frosting y cake pops de chocolate blanco y semiamargo

Cookies n´ Cream



Pasta

Marmoleada con mini bites

Relleno

Chantillí sabor cookies n´ cream

Cubierta

Chantillí sabor cookies n´ cream, mini bites y chocolate

La hora del Festín



Pasta

Vainilla 3 leches

Relleno

Fresas naturales

Cubierta

Chantillí sabor vainilla

Black hour



Pasta

Chocolate 3 leches

Relleno

Chocolate

Cubierta

Espejo de chocolate

Luz y Sombra



Pasta

Vainilla y chocolate tres leches

Relleno

Chantillí sabor chocolate

Cubierta

Chantillí sabor chocolate, salsa y cake pops de chocolate

48

La hora del café



Pasta

Vainilla 3 leches

Relleno

Chantillí sabor moka

Cubierta

Chantillí sabor moka y granillo de chocolate

Rainbow



Pasta

Vainilla 5 colores

Relleno

Crema de queso

Cubierta

Frosting y estrellas multicolores

Red Velvet



Pasta

Chocolate Rojizo

Relleno

Fudge de chocolate y crema de queso

Cubierta

Frosting

El que no tiene hora



Pasta

Vainilla 3 leches

Relleno

Crema de queso

Cubierta

Chantillí sabor vainilla y mermelada de zarzamora

Síguenos

PASTELERÍA
CINCO20®
LA HORA DEL POSTRE



WhatsApp 2231-05-23-19



Descarga este
catálogo



Comunicate con
nosotros





PASTELERÍA

CINCO20®
LA HORA DEL POSTRE