

# Домашняя кондитерская

*Используя уникальные рецепты, создают:*

- ✓ **торты** : - бисквитные, - муссовые, - бисквитные с муссовой и/или фруктовой (ягодной) прослойкой, - слоеные (медовики, Наполеон, блинные)
- ✓ **чизкейки**: с выпечкой и без выпечки
- ✓ **капкейки**

Для заказа позвоните по телефону

**8-906-720-9363** *Наталья* или напишите письмо на почту [kiryanova-nm@mail.ru](mailto:kiryanova-nm@mail.ru)

**Фотографии всех работ можно посмотреть в группе : HOMEMADE CAKES**

<https://vk.com/club151123112> или инстаграмм kiryanovanm1974

Есть доставка тортов по Зеленограду и ближайшим районам.

**Оформление и наполнение (ингредиенты) так же учитываются по Вашему желанию:**  
*кремовые фигуры и цветы, ягодное оформление, живые цветы.*

*Здесь все вкусно, по-домашнему, только свежие и натуральные ингредиенты.*

**Торты 1000 р/кг**

**Чизкейки 750 р/кг**

**Капкейки: 4 шт.- 600 р.; 6 шт. – 850р., 9 шт. – 1200 р., 12 шт. – 1600 р**

**Пирожные, десерты**

# Морковно - имбирный торт

Хит сезона!

Нежный морковно-имбирный бисквит с ноткой корицы и муската, с цитрусовой пропиткой и нежнейшим сливочным кремом чиз.

Оформление ягодами клубники и голубики, с дополнением миндальных и грецких орешков придает неповторимый вкус и легкость десерту.

Как только начинает холодать, десерты с корицей, имбирем, орешками и сырными кремами становятся самыми любимыми

Вес 2,5-3 кг (½ порции около 1,5-2 кг)

Цена: 1000 р./кг



# Торт Медовик

Торт «Медовик» - очень популярный торт. Медовые коржи в сочетании с сметанным кремом имеют нежный вкус. Торт просто тает во рту, а добавленные фрукты и орешки создают еще более приятный вкус. Ну и конечно оформление: нежный сливочный крем, фрукты, ягоды.

Вес 2,0-2,5 кг (½порции около 1,5 кг)

Цена: 1000 р./кг



# Торт Лакомый кусочек

Новинка!  
a!

Этот торт бисквитный на сметанном креме: маковый бисквит, бисквит с курагой, шоколадный, ореховый и все это пропитано цитрусовой пропиткой и в прослойке сметанный крем с вареной сгущенкой. Оформление ягодами, что придает неповторимый вкус десерту. Этот десерт очень сытный и достаточно сладкий - ну в общем в названии все сказано **Лакомый кусочек !**

Вес 3,0-3,5 кг (можно ½ порции около 2,0 кг)



# Клубничный восторг

Воздушный торт с творожным кремом. В сезон клубники это замечательное лакомство. Клубнику можно заменить на вишню или персик. А какие необычные коржи: песочный с цитрусовой ноткой, заварной и конечно профитроли.

Вес 2,5-3 кг (можно ½ порции около 1,5-2 кг)

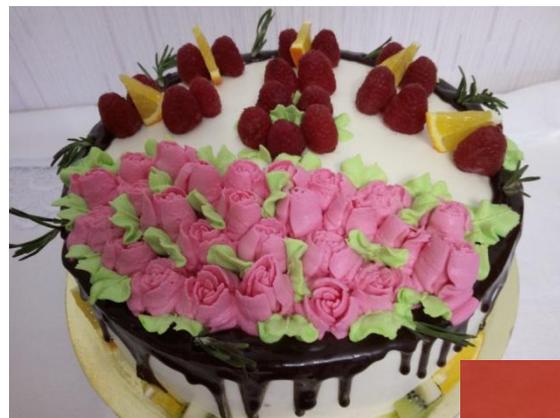


# Малиновые краски лета

Ароматный шифоновый бисквит с лаймом, творожная прослойка, малина, цитрусовая пропитка. Оформление сливочным кремом чиз, ягодами малины, клубники и голубики - все краски лета!

Вес 2,5-3 кг (½ порции около 1,5-2 кг)

Цена: 1000 р./кг



# Йогуртовый торт с черникой

Нежный бисквит с черничной пропиткой и нежнейшим кремом на основе творожного сыра

Рикотта. Муссовая черничная прослойка, оформление сливочным кремом на основе

сливочного сыра, ягодами клубники, голубики, малины, с дополнением киви и апельсина

придает неповторимый вкус и легкость десерту.

Вес 2-2,5 кг (½ порции около 1,5)

Цена: 1000 р./кг



# Торт Зебра

Конечно название говорит само за себя: темные и белые полосы шоколадного и белого бисквита с большим количеством грецких орешков, нежный сметанный крем и конечно фрукты, которые придают немного кислинки.

Оформление: сливочный крем, ягоды, фрукты.

Кажется ну просто торт, но только попробовав можно оценить достоинства этого десерта!

Вес 2,0-2,5 кг

Цена: 1000 р./кг



# Манговый йогуртовый торт

Нежный шелковый бисквит, крем на основе сыра рикотта, пропитка бисквита очень вкусным

пюре манго, один из слоев крема дополнен клубникой, что придало еще более насыщенный

вкус десерту, ну и конечно нежнейший йогуртовый манговый мусс.

Вес 2,5-3,0 кг (½ порции около 1,5)

Цена: 1000 р./кг



# Торт Черничные ночи

Нежный шелковый бисквит с цитрусовой ноткой, прослойка хрустящего шоколадно-черничного ганаша, воздушный черничный крем-мусс на основе сыра рикотта, прослойка черничного кули (желированное пюре черники), нежный сливочно-лимонный крем на основе белого шоколада. Декорирование торта шоколадно-черничным ганашом, ягодами клубники и голубики, немного киви и апельсина.

Вес 2,5-3,0 кг (½ порции около 1,5)

Цена: 1000 р./кг



# Торт Три шоколада

Это очень эффектный и вкусный десерт приготовленный с использованием сливок и шоколада. Десерт имеет очень нежный, бархатный вкус.

В альбоме представлен торт Три шоколада с разным оформлением: кремовое оформление и ягодное.

Вес 1,5-2 кг

Цена: 1000 р./кг



Новинк

# Муссовый торт с клубникой

В основании корж на основе миндальной муки (крамбл), необычно ароматный и вкусный.

Клубничный чизкейк, клубничная прослойка (клубничное конфи), лимонно-ванильный мусс,

оформление сливочным кремом на основе сливочного сыра, ягодами клубники, голубики,

малины, с дополнением киви и апельсина придает неповторимый вкус и легкость десерту.

Вес 1,5-2,0 кг

Цена: 1000 р./кг



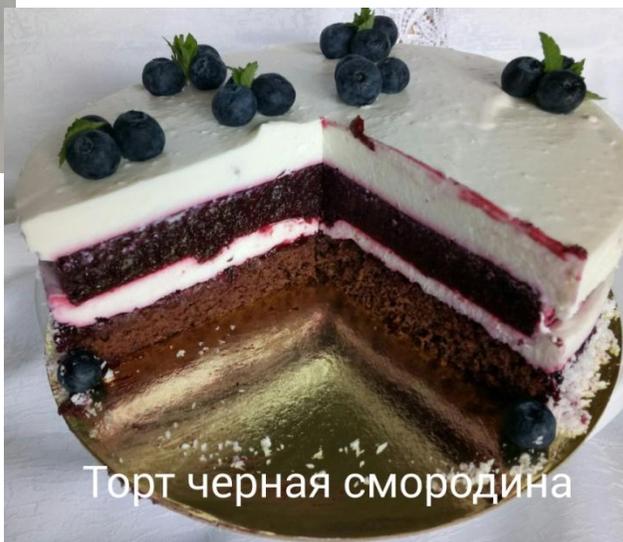
# Муссовый торт Черная смородина

Новинка!

Шоколадный бисквит, слой желе из черной смородины, сливочный мусс на основе маскарпоне. Тонкие нотки кислинки и аромат смородины делают десерт нежным и легким.

Вес 1,8-2,0 кг

Цена: 1000 р./кг



Торт черная смородина



# Торт с клубничным муссом, английским кремом и маскарпоне

В основе бисквитный корж в грецкими орешками, очень ароматный и нежный бисквит.

Бисквит пропитан клубничным пюре, прослойка из нежного английского крема с маскарпоне,

нежный легкий клубничный мусс. Все это залито желированным топпингом на основе

клубничного пюре, оформление взбитыми сливками, ягодами клубники, голубики, малины, с

дополнением киви и апельсина придает неповторимый вкус и легкость десерту.

Вес 2,5-3,0 кг (½ порции около 1,5)

Цена: 1000 р./кг



# Торт Манго-клубника

Внутри миндальный бисквит с косовой стружкой, мусс с манго и клубникой, крем чиз, цитрусовая пропитка, шоколадный ганаш и конечно ягоды.

Вес 2,0 кг

Цена: 1000 р./кг

**Новинка!**



# Торт Морковный с чизкейком и малиновым конфи

Новинка!

Морковный бисквит с сливочным чизкейком, малиновым конфи, кремом чиз.

Оформление ягодами делает его более привлекательным и вкусным.

Просто потрясающий вкус ! Рекомендую попробовать.

Вес 2,5 (½ порции около 1,5)

Цена: 1000 р./кг



Морковный с чизкейком  
и малиновым конфи



Новинк

# Торт Лимонно-клубничный<sup>а!</sup>

Нежный бисквит на миндальной муке, лимонный крем, клубничный мусс на маскарпоне.

Это просто потрясающее сочетание: лимон и клубника.

Вес 1,8-2,0 кг

Цена: 1000 р./кг



Муссовый клубничный торт  
с лимонным кремом

# Торт Шоколад-Вишня

**Новинка!**

Ну и последняя новинка на сегодня для любителей шоколада.

Это ну очень шоколадные бисквиты, шоколадный мусс с вишней, вишневое конфи, сливочный крем на основе маскарпоне и шоколадный ганаш !

Это шоколадная бомба !



# Торт Миндаль-Вишня

Новинка!  
а!

Миндальный бисквит, нежнейший крем на маскарпоне, вишневое конфи, цитрусовая пропитка.

Оформление кремом-чиз, ганаш на молочном шоколаде, ягоды: клубника, вишня, голубика.

Вес 3,5 кг (½ порции около 2 кг)

Цена: 1000 р./кг



# Торт Банан-Кокосы с ШОКОЛАДНЫМ ТВИСТОМ

**Новинк**

Нежный бисквит с бананом и кокосом, нежнейший крем на сливочном сыре, банановое желе, **а!**  
цитрусовая пропитка и шоколадный твист.

Вес 3 кг .

Цена: 1000 р./кг



# Трехъярусный торт: Красный бархат, Морковный, Шоколадный со свежей клубникой

Вес 6 кг

Цена: 1000 р./кг



# Наборы четвертинок

(возможны разные варианты наборов)

Три шоколада

Клубничный с английским кремом

Манговый с йогуртовым муссом

Черничные ночи



# Свадебный торт

**Это трио: клубничный, зебра и конечно медовик.**

Общий вес 7-7,5 кг

Цена: 1000 р./кг

*Возможно различные варианты исполнения из ранее представленных тортов и оформления:*

- ягоды, кремовые цветы, шоколадный ганаш с ягодами или кремовыми цветами, с живыми цветами, зеркальная глазурь;
- многоярусные торты на подставке или с соединенными ярусами (на подложках).



# Торт два яруса на подставке

**Первый ярус: три шоколада**- горький, молочный, белый. Оформление малина, ежевика, клубника, голубика - все краски лета!

**Второй ярус: малиновый торт.** Шифоновый бисквит с лаймом, творожная прослойка, малина, цитрусовая пропитка.

Для оформления используется крем-чиз.



# Морковно-мандариновые капкейки

Нежный, немного пряный, бисквит за счет муската, корицы, имбиря с дополнением курагой и орешками. В качестве наполнителя используется мандариновый курд, а декорировано все это кремом чиз, ягодами клубники, голубики и немного зелени мяты.

Это не просто кексики. Это вкусненькие мини-тортики.

*Хочу заметить ну очень похожи на морковный торт.*

Упаковки на 6, 9 и 12 шт.

Цена: 700 р. 1 уп. (на 6 шт)



# Капкейки ананасовое фламбе

Нежный бисквит. В качестве наполнителя используется ананасовое фламбе и сливочный крем-чиз а декорировано все это ягодами клубники, голубики и немного зелени мяты.

Это не просто кексики. Это вкусненькие мини-тортики.

Упаковки на 6, 9 и 12 шт.

Цена: 700 р. 1 уп. (на 6 шт)



# Капкейки банановые

Нежный бисквит с бананом. В качестве наполнителя используется домашняя сливочная карамель и сливочный крем-чиз а декорировано все это ягодами клубники и голубики.

Это не просто кексики. Это вкусненькие мини-тортики.

Упаковки на 6, 9 и 12 шт.

Цена: 700 р. 1 уп. (на 6 шт)



# Чешский рулет

Нежный шоколадный бисквит. В качестве наполнителя используется кофейная пропитка, шоколадный крем, а декорировано все это ягодами клубники, голубики, ежевики, миндальными листочками и шоколадной глазурью.

Цена: 700 р. за кг.

Вес 900 гр.



# Домашний зефир

Еще немного о вкусненьком:

домашний зефир голубика-малина.

Думаю этого достаточно для описания, остальное видно на фото !

